




przepisy.pl

# Placki naan z czarnuszką

 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- drożdże suszone - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- ciepła woda - 0.5 szklanek
- jogurt - 2 łyżeczki
- ziarna czarnuszki - 1 łyżeczka
- masło ghee - 4 łyżki
- sól - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Do drożdży dodaj cukier i wodę, wymieszaj i odstaw na 10 minut.
2. Masło roztop w rondelku.
3. Do miski wrzuć mąkę, sól, wlej drożdże i połowę roztopionego masła. Ciasto zagnieć, przykryj ściereczką i odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce.
4. Po wyrośnięciu ciasto ponownie zagnieć i podziel na 6 części. Każdą część rozwałkuj na cienki placek i piecz z obu stron po 2 minuty na grillu lub patelni grillowej.
5. Teraz placuszki posmaruj przygotowanym masłem, posyp czarnuszką i znowu piecz przez pół minuty.
6. Pozostałe masło wymieszaj dokładnie z przyprawą Knorr.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)