

# **Lacha Paratha**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **4 kašike**otopljenog putera
- **250 ml**tople vode

### **Za premazivanje i posipanje:**

- **100 g**otopljenog putera
- **3-4 kašike**brašna

## **Priprema**

Puter zagrevati na tihoj vatri da se potpuno otopi, ja nisam radila prošišcen puter, jer jednostavno nisam imala vremena, ali-i ovako je dobro poslužio... U brašno staviti so, dodati cetiri kašike otopljenog putera i topлом vodom umesiti srednje tvrdo testo. Ostaviti ga da miruje bar pola sata, a onda ga podeliti na osam lopti. Svaku razviti oklagijom što tanje, premazati otopljenim puterom i posuti brašnom koje rukom utrljamo u koricu.

Podignemo koru, otresemo višak brašna, pa je sklapamo...

...kao lepezu. Puter i brašno kojim smo je premazali pomocice da se hlepcic "lista" prilikom pecenja.

Dobijenu lenu istegnemo rukama i savijemo u vidu puža. Kraj podavijemo ispod testa.

Isto uradimo i sa preostalim testom.

Dobijenu pogacicu blago pritisnemo rukom da se rasiri...

...a potom je nežno rastanjimo oklagijom.

Tiganj dobro ugrejemo i premazemo sa vrlo malo putera, pa stavimo hlepcic da se pece. Kad pocnu da se stvaraju mehuri, okrenemo ga na drugu stranu, premažemo otopljenim puterom i zapecemo. Hlepcici se brzo peku i gotovi izgledaju kao naše palacinke....

## **Savet**