

Indijski hleb sa puterom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1,5 dl** mlaće vode
- **1 jaje**
- **50 g** maslaca
- **malo** ulja
- **1 kašicica** karija
- **malo** soli

Priprema

Od sastojaka zamesite testo i ostavite u frižideru da stoji najmanje 30 minuta.

Testo podelite na cetiri jednakata dela.

Svaki deo pojedinačno rastanjite do veličine veceg ovalnog tanjira. Svaki rastanjeni deo savijajte kao lepezu.

Zatim dobijenu lepezu savijte (urolajte) u krug. Svaku ružicu pospite po malo karijem i rastanjite oklagijom do veličine tiganja. Tiganj premažite uljem i pecite sa obe (kao palacinke). Peceni hleb premažite otopljenim maslacem.

Savet

Hleb je fantastian, hrskav spolja, a mekan iznutra. Ideja za recept preuzeta sa interneta sa malim izmenama.