

Popadoms



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 1/4 šoljebrašna
- 3 kašikeintegralnog brašna
- 6 kašikatople vode
- 1jaje
- 1 kašikaulja
- 1 kašicicamlevenog kima
- so
- biber
- 1 1/4 šoljeulja za prženje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmešamo u ciniji brašno, kim i so Dodamo jaje i postepeno vodu. Mešamo varjacom ili rukom oko 2 do 3 minuta dok dobijemo tvrdo testo.

Napravimo kuglice velicine oraha.

Razvijemo ih oklagijom, što tanje može.

Pecemo u zagrejanom ulju oko minut sa svake strane. Dok lepo porumene.

Savet

Jednostavni za napraviti popadoms su odliani prilog uz svaki kari. U Indiji se naješe koristi Urad brašno, koje se pravi od belog mlevenog soiva. Ja ga nisam imala pa htedoh da ga zamenim sa brašnom od leblebijem, ali iako znam da ga imam, nisam uspela da ga brzo nadjem u špajziu. To znai samo jedno, špajz pod hitno opet raspreniti! Inae deca ovo jedu bez ikakvih dodataka!