

Bathura (Indijske pogacice)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje**brašna
- **1 šolja**jogurta
- **1/2 šolja**mlijeka
- **1 kašičica**sode bikarbone
- **1/2 kašičice**soli
- **2 kašike**ulja

Priprema

Sjediniti brašno, so, sodu bikarbonu i ulje. Dodati jogurt i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti da odstoji na toplom oko 60 minuta. Zatim tijesto podijeliti na 8 loptica, pa svaku razvaljati na pobrašnjenoj podlozi. Pržiti u vrelom ulju, po par minuta sa obje strane.

Pržene spuštati na kuhinjski papir da se ocijede od ulja, pa poslužiti.

Savet

Idealne su uz kiselu pavlaku, svježi sir, suho meso...