

Garlic Parsley Naan



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** instant kvasca
- **185 ml** tople vode
- **90 g** jogurta (sobne temperature)
- **2 kašičice** ulja

Garlic Parsley Oil:

- **3 kašike** ulja
- **2 kašičice** chilli ulja
- **2 cenabijelog** luka
- **šaka** svježeg peršuna

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom, da se udvostruci (oko 60 minuta). U blenderu ili štapnim mikserom izmiksati ulje, protisnut češnjak i peršun. Tijesto podijeliti na 4-6 loptica. Svaku razvaljati na željenu debljinu, pa sa obje strane premazati uljem sa zacinama.

Spustiti na zagrijanu tavu i pržiti ili staviti na jako zagrijan pleh i kratko peci u pecnici na 240 C, do zlatne boje. Možete koristiti i pizza pekac.

Poslužiti toplo!

Savet