

Lacha Paratha



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** 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 pročišćen puter, jer jednostavno nisam imala vremena, ali-i ovako je dobro poslužio... U brašno staviti so, dodati četiri kašike otopljenog putera i toplom 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 pomociće da se hlepic "lista" prilikom pečenja.

Dobijenu lentu 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