

Chapati (indijski hljeb)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** praška za pecivo (može i bez)
- **2 kašike** ulja
- **oko 180-200 ml** vode

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Tijesto uviti u prozirnu foliju i ostaviti oko 1 h. Zatim tijesto podijeliti na 6-8 loptica. Svaku lopticu razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi. Tavu zagrijati, pa staviti razvaljano tijesto.

Kada se pojave mjehurici, okrenuti na drugu stranu. Peci još minut-dva.

Pecen chapati prekriti krpom, dok pecete ostale.

Savet

Poslužiti toplo.