

Crni Chapati - Indijski hleb



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mlake vode
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašika** šecera
- **500 g** crnog brašna
- **6 kašika** ulja

Priprema

Razmutiti kašiku šecera, mlake vode i kvasca i ostaviti da nado?e 10-tak minuta, zatim dodati ostale sastojke i ostaviti da nado?e oko 20 minuta.

Od testa napraviti 12 loptica i svaku razvuci na tanko.

Peci na tiganju vrlo kratko, sa jedne i druge strane.

Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet