

## *Indijski hleb sa puterom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** brašna
- **1,5 dl** mlake vode
- **1** jaje
- **50 g** maslaca
- **malo** ulja
- **1 kašičica** karija
- **malo** soli

### **Priprema**

Od sastojaka zamesite testo i ostavite u frižideru da stoji najmanje 30 minuta.

Testo podelite na cetiri jednaka dela.

Svaki deo pojedinačno rastanjite do velicine veceg ovalnog tanjira. Svaki rastanjeni deo savijajte kao lepezu.

Zatim dobijenu lepezu savijte (urolajte) u krug. Svaku ružicu pospite po malo karijem i rastanjite oklagijom do velicine tiganja. Tiganj premažite uljem i pecite sa obe (kao palacinke). Peceni hleb premažite otopljenim maslacem.

### **Savet**

Hleb je fantastian, hrskav spolja, a mekan iznutra. Ideja za recept preuzeta sa interneta sa malim izmenama.