

## **Popadoms**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 1/4 šoljebrašna**
- **3 kašike integralnog brašna**
- **6 kašikatople vode**
- **1 jaje**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicamlevenog kima**
- so
- biber
- **1 1/4 šoljeulja za prženje**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izmešamo u ciniji brašno, kim i so Dodamo jaje i postepeno vodu. Mešamo varjacom ili rukom oko 2 do 3 minuta dok dobijemo tvrdo testo.

Napravimo kuglice velicine oraha.

Razvijemo ih oklagijom, što tanje može.

Pecemo u zagrejanom ulju oko minut sa svake strane. Dok lepo porumene.

## **Savet**

Jednostavni za napraviti popadoms su odlian prilog uz svaki kari. U Indiji se naješe koristi Urad brašno, koje se pravi od belog mlevenog soiva. Ja ga nisam imala pa htědoh da ga zamenim sa brašnom od leblebijem, ali iako znam da ga imam, nisam uspela da ga brzo nadjem u špajziu. To znai samo jedno, špajz pod hitno opet raspremiti! Inae deca ovo jedu bez ikakvih dodataka!