

Aloo paratha



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 3 veka krompira
- 4 lista svežeg zelja
- 2 sveže ljute paprike
- 2 kafene kašičice korijandera u prahu ili 1 kafena kašičica semena korijandera
- 1 kafena kašičica kima
- 1 kafena kašičica soli
- 1 kafena kašičica paradajz-pirea
- jogurt ili zelena salata
- 200 g belog brašna
- 100 g ražanog brašna
- 4-5 kašika ulja

Priprema

Oljuštiti krompir i iseci ga na kockice, pa ga prokuvati. Kada je kuvan dobro ocediti. Na ugrejano ulje dodati crni luk i odmah smanjiti na srednju T, posoliti pa dodati beli luk (blago izgnjecen).

Kada je postao staklast i vec dobro izdinstan, dodati propasiran krompir i iseceno zelje. Dobro promešatii, pa dodati iseckane ljute paprike, korijander (seme blago zgnjecite izmeu dlanova), kim, so, paradajz pire i sve dobro umešati. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Za roti pomešati belo i ražano brašno. Doliti ulje i sve dobro utrljati, da bi brašno upilo ulje, a zatim dosuti vodu i zamesiti testo.

Ostaviti da odstoji 10-ak minuta, pa razmesiti testo i formirati manje kuglice (rukama), a zatim ih blago spljoštiti, svaku kuglicu razvuci oklagijom (bez dodatka brašna) u okrugao oblik (sredinu ostaviti malo deblju, a ivice istanjiti). U sredinu staviti po kašiku fila tj. krompira.

Sve to prekriti drugom rastanjenom jufkicom i blago rastanjiti oklagijom, vodeći računa da fil ne iscuri. Tako uraditi sa dok se materijal ne utroši.

Dobro ugrijati teflonski tiganj i peći prvo sa jedne strane, premazati sa malo ulja i okrenuti na drugu stranu. Nemojte ih peći više od 5 minuta, jer nema potrebe.

Poslužiti uz jogurt ili zelenu salatu.