

Naan - indijski hlepcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **15 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** ulje
- **200 ml** vode

Priprema

Razmutiti kvasac u mlaku vodu sa kašičicom šecera i brašna i ostaviti da nadodje. Pomešati brašno i so, dodati nadošli kvasac, ulje i zamesiti testo da se ne lepi za ruke. Pokriti testo i ostaviti da odmara oko 20 minuta. Potom podeliti na 6 jufkice pa svaku rastanjiti u krug velicine plitkog tanjira i izbockati malo viljuškom. U tiganju zagrejati kašiku ulja i spustiti lepinjicu da se pece par minuta sa jedne i druge strane, postupak ponoviti sa preostalim lepinjicama. Prijatno!

Savet