

# ***Naan - indijski hlepcici***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u mlaku vodu sa kašicicom 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**