Bolani Mazari

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **1 glavica**luka
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **po ukusu**cili
- **450 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- ulje

Priprema

Tikvicu dobro oprati i naribati.

Dodati sitno sjeckan luk, jaja, so, biber i cili. Sjediniti. Dodati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Uviti u prozirnu foliju i ostaviti oko 60 minuta.

Podijeliti tijesto na 6-8 jednakih dijelova. Od svakog oblikovati lopticu, pa na pobašnjenoj radnoj plohi istu tanko razvaljati. Prebaciti u zagrijanu tavu (bez ulja), pa preko i sa strane pokapati malo ulja.

Pržiti sa obje strane, dok pecivo ne dobije fine "pjegice".

Postupak ponoviti i sa preostalim tijestom.

Poslužiti toplo, uz kiselu pavlaku ili jogurt, u koji ste dodali protisnut češnjak.

Savet