

Naan



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1,5 dl** jogurta
- **2 kašike** ulje
- **2,5 dl** mlake vode

Priprema

Pomešati brašno, so, šecer, suvi kavasac, prašak za pecivo, pa sipati ulje, jogurt i toplu vodu onoliko koliko je potrebno da se dobije glatko testo. Testo ostaviti da narasta 45 minuta. Zatim testo podeliti na 8-10 jednakih loptica i svaku oklagijom ovalno razviti. Peci na suvom tiganju po par minuta sa svake strane. Za premaz po ukusu, maslinovo ulje, sitno naseckan peršun, sitno naseckan beo luka.....

Savet

ps. preporuujem konzumiranje dok su još uvek topli. Zaista fantastinog ukusa i sama priprema je veoma brza i laka.