

Indické placky s rajčaty na cibulce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka hladká 250 g
- bílý jogurt 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- kypřicí prášek 1 lžička
- rajčata 4 ks
- cibule 1 ks
- okurka salátová 1 ks
- olej 1 lžička
- balkánský sýr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, jogurtu, soli, prášku do pečiva a zhruba čtvrt sklenky vlažné vody zaděláme vláčné těsto. Těsto vyválíme na plát a vykrájíme menší placky. Ty usušíme nasucho na pánvi. Mezitím v další pánvi orestujeme na oleji kostičky cibule, přidáme kostičky rajčat a podusíme. Osolíme podle chuti. Nakonec vmícháme kostičky okurky a odstavíme. Zeleninovou směs rozložíme na jogurtové placky a posypeme rozdrobeným balkánským sýrem.

Poznámka:

Indické placky mají široké využití. Zkuste je někdy jako přílohu k masové směsi nebo je zabalte jako tortilly.