Pharaty - smažené chlebové placky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Celozrnná mouka 500 g
- Sůl 2 lžička
- Voda 1 ks
- Ghí 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky soli a vody uhněteme vláčné těsto. Necháme nějakou dobu uležet a pak těsto rozdělíme na kousky asi 4 cm velké.
Na namaštěném stole vyválíme asi 7 cm velkou placku, kterou 2 přeložíme, aby vznikl trojúhelník. Ten poté ještě rozválíme asi na 15 i více cm (podle velikosti pánve). Smažíme je po dvojicích na pánvi s asi 2 lžíce rozpuštěného ghí podobně jako řízky. (Jen tak mimochodem - chuťově někdy opravdu řízky připomínají.) Když jsou po obou stranách hotové (asi tak za 4-6 minut), necháme je okapat a můžeme podávat.
Osvědčilo se nám jich udělat více najednou a zbytek dát do mražáku. Placky se jednoduše na pánvi nebo v remosce rozmrazí a chutnají jako čerstvé.