

Indické placky čápátí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na potřetí**
- máslo 1 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- **těsto**
- vlažná voda 200 ml
- polohrubá pšeničná mouka 500 g
- sůl 0.5 lžička
- rostlinný olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

V míse promícháme prosátou mouku, olej, sůl, mletý pepř, vlažnou vodu a vypracujeme tuhé těsto.

Z těsta uděláme váleček, který rozdělíme na 8 dílů. Z každého dílu vytvoříme kuličku. Válečkem vyválíme z kuliček tenké placky o průměru 20 - 25 cm a pečeme je z jedné strany 3 minuty a z druhé 2 minuty na suché pánvi.

Hotové placky čápátí skládáme na sebe, aby zůstaly vláčné. Přikryjeme je utěrkou, aby nevychladly. Z jedné strany potíráme placky čápátí máslem.

Indické placky čápátí se používají v Indii místo chleba jako příloha. Hodí se k dušené zelenině, dobře chutnají s oranžovou čočkou či na sladko se zavařeninou.