

Čapáty

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 3.5 dl
- olej 1 lžíce
- hladká bílá mouka 200 g
- celozrnná mouka jemná 200 g
- **podle chuti**
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Oba druhy mouky, olej a vodu smícháme a vypracujeme vláčné těsto, které necháme 2 hodiny stát. Potom z těsta tvoříme asi trojcentimetrové kuličky, na pomoučeném vále je rozválíme na placky a na teflonové pánvi na sucho rychle opečeme po obou stranách tak, že placku tlačíme svítkem látky na pánev.

Uvnitř placičky se tvoří vzduchová bublina, vzduch po upečení z placky opatrně vytlačíme. Opečené placky Čapáty před podáváním potřeme česnekem.