

Čapátí po africku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hladká mouka 0.5 kg
- **podle potřeby**
- cukr krupice 1 ks
- rostlinný olej 1 ks
- sůl 1 ks
- vlažná voda 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Egypt

Počet porcí: 1

Postup:

Tento recept je trochu pracnější, než obvyklá příprava, ale výsledek stojí za to. Základem úspěchu je jen a pouze kvalitní a čerstvá hladká mouka. Pokud je mouka příliš stará, placky se nepovedou a budou tvrdé.

Mouku vsypeme do dostatečně velké mísy a přisypeme podle chuti sůl a cukr (možno udělat jako slané i sladké jídlo, na slané doporučuji tak lžičku soli a lžíci cukru), promícháme a přiléváme teplou vodu. Těsto na čapátí je potřeba neustále míchat a vodu přilévat opatrně, mělo by vzniknout tuhé vláčné těsto. Výhodou je, že můžete neomezeně přidávat mouku i vodu, dokud nebude těsto tak akorát.

Z těsta odtrhneme kus velikosti asi golfového míčku, na pomoučněném vále rozválíme válečkem na

tenkou placku a tu potřeme tence olejem (asi půl lžičky na jedno potřetí) a svineme do trubičky. Při svinování je potřeba palcem chytit těsto v místě styku s válem a ostatními prsty protilehlou stranu, těsto svinout a zároveň jakoby vytáhnout a podsunout, aby svinutí bylo co nejpevnější. Když máme svinutou trubičku, svineme ji znovu co nejpevněji od jednoho konce k druhému (výsledek vypadá jako plochá šnečí ulita). Tuto placku vyválíme do tenka, znovu lehce potřeme olejem a celé předchozí svinování opakujeme a poté znovu vyválíme. Placka čapátí je teď hotová. Stejným způsobem uděláme z celého zbytku těsta.

Rozpalíme pánev s kapkou či dvěma oleje a vložíme placku, kterou za neustálého otáčení (já to dělám psrty) opečeme. Až se začnou tvořit bubliny, trvá to jen pár minut, placku obrátíme a za točení opečeme i na druhé straně. Placka by měla být zlatavá s nahnědlými bublinami, které nejsou na škodu.

Horkou placku položíme na talíř, který vložíme do igelitové tašky. Tohle je velmi důležité, protože jinak by placka ztverdla. Když ji vložíme do tašky, krásně zvláční. Každou další hotovou placku přidáme na talíř.

Až je vše hotové, můžeme čapátí po africku vyndat a servírovat k různě upravenému masu nebo k omáčkám, nejlépe v africkém či indickém stylu. Placky čapátí jsou výborné i samotné.