

Smažené čočkové taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- prášek do pečiva 0.5 ks
- zelenina 1 ks
- sůl 1 ks
- kari 1 ks
- chilli 1 ks
- voda 200 ml
- pepř mletý 1 ks
- mouka čočková 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srí Lanka

Počet porcí: 1

Postup:

Na vál nasypeme čočku (rozemletou na mouku) a důkladně ji promícháme s práškem do pečiva. Přidáme chilli, kari, mletou papriku, sůl a spolu s vodou uděláme vláčné těsto. Zabalíme je do fólie a necháme asi hodinu v lednici odpočinout. Na pomoučeném vále z těsta vyválíme plát silný asi 5 mm, který rozkrájíme na čtverce, a ty plníme zeleninou podušenou na másle. Osolíme, opepříme, uděláme trojúhelníčky a okraje přimáčkneme. Taštičky z obou stran smažíme na oleji a podáváme se zeleninou.