

Indická placka naan

Originálna indická kysnutá placka je krásne nadýchaná a je vhodná aj ako príloha. Vyskúšajte ju s cesnakovým maslom a bylinkami.

12 porcií



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Na cesto:

- 600 g múka hladká
- 1 KL soľ
- 1 PL cukor
- 1 balíček Droždie Dr. Oetker
- 100 ml voda teplá
- 200 ml mlieko teplé
- 220 g jogurt biely

Na opečenie a potretie:

- 110 g maslo rozpustené
- 4 strúčiky cesnak rozotretý

Okrem toho potrebujeme:

- panvica teflónová alebo liatinová

- 1 Na prípravu cesta v miske zmiešame múku so soľou, cukrom a droždím, prilejeme vodu, mlieko a jogurt a ručne vypracujeme cesto. Prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste asi hodinu kysnúť.
- 2 Cesto na pomúčenej pracovnej ploche rozdelíme na 12 rovnakých dielov a z každého vytvarujeme guľu. Jednotlivé diely pomocou váľka vyvaľkáme na placky hrubé asi 0,5 cm s \varnothing 15 cm. Postupne opekáme na rozpálenej panvici potretej maslom z oboch strán asi 1 – 2 minúty.
- 3 Do zvyšného masla vmiešame cesnak a pomocou pierka placky potrieme a podávame.

Tip:

- Placku môžeme posypať čerstvými nasekanými bylinkami, napr. koriandrom, petržlenom, pažítkou a pod.