

KHANDVI rolki z cieciorzki (indyjska przekąska)



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka z ciecierzycy	1/2 szklanki
woda	3/4 szklanki
jogurt grecki	2 łyżki
sól	do smaku
kurkuma	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąka z ciecierzycy im drobniej jest zmielona tym lepiej. Jogurt roztrzepać z wodą, dodać mąkę i przyprawy. Wymieszać żeby nie było grudek. Wstawić na gaz. Na małym ogniu gotować aż zgęstnieje.
- KROK 2 Gorącą masę przełożyć na gładką powierzchnię, można użyć folię aluminiową. Rozsmarować nożem na grubość 1-2 mm.
- KROK 3 Po przestygnięciu pociąć na paski i zwinąć w rulonik.
- KROK 4 Można podawać z dipami, keczupem, smażoną cebulką. Smacznego.