

Indické placky Čapátý

Viktor Štefka 8.C

Postup přípravy

1. 150 gramů celozrnné mouky
2. 150 gramů hladké mouky
3. 200 ml vody
4. špetka soli
5. lžíce oleje

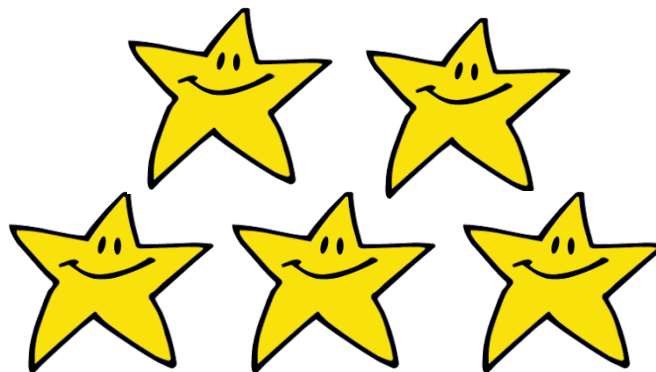
Vše smícháme a pak namoučíme, tvoříme tenké placky (raději menší – trhají se), které pak opékáme na pánvi bez oleje z obou stran.



Hodnocení



Placky mi moc chutnaly a proto hodnotím **5 z 5!**



Indická kuchyně

- V Indii vaří většinou jídla vegetariánská a velmi kořeněná.
- Hlavními surovinami jsou rýže, obilniny, luštěniny, mléčné výrobky, zelenina.
- Často se k jídlu podávají různé placky rýže.
- Budhisté nejí vepřové maso a Hinduisté nejí hovězí maso.
- V Indii velmi často pijí čaj, zajímavý je jogurtový nápoj Lassí, který je osvěžující a může mít různou příchuť.

