

Paratha nadziewana zielonym groszkiem



Składniki

2 szklanka - mąki
orkiszowej
1/2 łyżeczka - soli
woda
masło sklarowane do
podpieczenia
Nadzienie:
200 g - mrożonego
groszku
1 łyżka - masła
sklarowanego
1 łyżeczka - garam masali
1/4 łyżeczka - suszonego
imbiru
1/2 łyżeczka - świeżo
mielonej kolendry
szczypta skórki otartej z
cytryny
sok z połowy cytryny
sól i pieprz do smaku

Opis wykonania

Płaski chlebek indyjski z nadzieniem z groszku smażony na suchej patelni.

Mąkę mieszamy z solą i dodajemy tyle wody, aby wyrobić dość miękkie ciasto, ale nie klejące się do rąk.

Odstawiamy w misce przykrytej ściereczką.

Przygotowujemy nadzienie: groszek gotujemy w wodzie, aż stanie się miękki i łatwo będzie go rozgnieść między palcami (około 2 -3 minuty).

Groszek odsączamy i mielimy w blenderze z przyprawami i masłem sklarowanym na gęsta pastę.

Dodajemy sól i pieprz do smaku.

Ciasto dzielimy na kulki wielkości śliwki.

Każdą z nich delikatnie rozwałkowujemy (podsypując mąką) na grube placki.

Na środku każdego z nich umieszczamy łyżeczkę pasty groszkowej i składamy całość w sakiewkę. Delikatnie spłaszczamy i rozwałkowujemy.

Placki opiekamy z dwóch stron na suchej patelni.

Pod koniec pieczenia, kiedy pojawią się brązowe, przypieczone pęcherzyki, placek smarujemy masłem sklarowanym i opiekamy jeszcze chwile.