

Recepty na Indické pokrmy

Čapátí

225 g hrubé celozrnné mouky, 1/2 lžičky soli, 200 ml vody, 1 lžička kari

V míse smícháme mouku a sůl. Ve směsi uděláme důlek, do kterého nalijeme po částech vodu a vymícháme na vláčné těsto. Těsto na vále intenzivně hněteme asi 7 až 10 minut. Potom necháme těsto asi 15 až 20 minut odpočinout. Z těsta vyválíme asi 10 – 12 placek. Placky pečeme na pánvi nebo na plátu (plotýnce). Když se placky začnou nafukovat, tak je obrátíme a stlačíme plochou lžící ke dnu a ještě jednou obrátíme.

Čatní

30 sušených meruněk, 4 stroužky česneku, 4 feferonky, 1 lžička mletého zázvoru, 2 lžičky chilli nebo pálivé papriky, 1 lžička práškového cukru, 7 lžic octa, sůl

Meruňky necháme máčet ve vodě asi 1 hodinu. V patřičném množství vody svaříme všechny ostatní přísady, utřený česnek, nakrájené feferonky. Vychladlým nálevem zalijeme scezené meruňky.