



Индиски лиснат леб со намаз од пиперки, сирење и павлака

Лача Парата или индиски лиснати лепчиња без квасец. Ги дополнуваме со намаз од слатка и лута пиперка, сирење, павлака и магдонос!



Вид на оброк: **Вечера**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 грама брашно
- 1/2 лажичка сол
- 60 грама растопен путер
- 120 мл топла вода

Ќе ви требаат и:

- 20 грама и брашно за расукување
- 15 грама растопен путер и 4 лажички масло за пржење

За НАМАЗ ќе ви треба:

- 1 црвена пиперка
- 1/2 лута зелена пиперка
- 100 грама сирење
- 150 мл павлака
- Рака магдонос

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на тестото. Просеаното брашното измешајте го со солта. Додајте го растопениот путер и тријте го со брашното да добиете зрнеста структура. Потоа додајте ја водата и замесете средно тврдо тесто кое нема да се лепи на допир.

Тестото не треба да биде премногу тврдо. Оставете го да отстои 20 минути.

Чекор 2

Во меѓувреме подгответе го намазот, за да може веднаш да ги служите лепчињата, додека се топли. Исечкајте ги пиперките и магдоносот. Издробете го сирењето и измешајте го со сечканите пиперки и павлаката. Додајте го и магдоносот и мешајте за да добиете текстура на намаз.

Чекор 3

Поделете го тестото на 4 дела и размесете го секој дел. Секое топче, извалкајте го во брашно од сите страни и расукајте го во округла, тенка кора.

Премачкајте ја со растопен путер, ставете 3 прстофати брашно и малку натапкајте ги. Потоа кората ја виткаме како лепеза, ја истегнуваме на краевите и од неа потоа правиме полжавче. Крајот се витка надолу и малку се притиска.



Чекор 4

Секое полжавче исукајте го во кружна кора. Не треба многу да се притиска за да не се изгубат лиснатите делови.

Кога ќе ги спремите сите лепчиња ставете ја тавата на средно јак оган и ставете 1 лажичка масло. Кога ќе се загрее тавата, ставете го лепчето. Ќе се појават меури.

Кога ќе се зацрвени од долната страна, превртете го и премачкајте ја печената страна со путер. Кога ќе се испече и другата страна извадете го лепчето и премачкајте ја и неа со путерот.

Чекор 5

Лепчињата сервирајте ги со намазот, и може да започнете со јадење веднаш!

Совет

Можеби на прв поглед овој рецепт делува сложено, но, веруваме дека кога ќе го направите првото лепче, за следните ќе се чувствувате како професионалец.

Може да ги јадете и само со мешана шарена сол, или пак, со чоколаден крем!

Користени производи:



Тава за пржење



Тава за палачинки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk