



Посни индиски крекери

Фичо ќе направи многу вкусни, посни крекери, со малку поинаков начин на подготовка на тестото. А како прилог, вкусен сос од грав.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За крекерите ќе ви треба:

- Семки ким
- 2 шолји брашно
- 1/2 лажичка Кари
- 1/4 лажичка свежо мелен бибер
- 1/2 лажичка сол
- 1/4 лажичка сода
- 3 лажици масло
- 1/2 шолја вода

За сосот ќе ви треба:

- 100 грама варен грав
- Маслиново масло
- Зачини по желба

Чекор 1

Во мало тавче без масло потпечете ги семките ким додека не почне да развива миризба.

Чекор 2

Во еден сад ставете ги сите состојки и убаво измешајте. Треба да добиете тесто со средна густина, ни лепливо ни суво.

Смесата покријте ја и оставете ја 30ина минути да се одмори.

Потоа месете 4 минути и поречете го на топиња со големина на шери домат. Прекријте го тестото да не се суши.

Чекор 3

Ростерот намастете го со малку масло и вклучете ја рерната на 175 степени.

Чекор 4

Секое топче расукајте го со сукало, намастете го во средина, предиплете го, повторно премачкајте го со масло и формирајте крекер.

Чекор 5

Печете во загреана рерна 20ина минути, додека не потемнат на краевите



Чекор 6

Совршен и брз сос за овие грицки. Една мала конзерва црвен грав ќе го исцедите од водата и ќе го истурите во длабок сад, ќе му додадете малку чили во прав и маслиново масло, сол, сенф во прав, вилушката во рака и правите Пате од гравче!

Сервирате!

Совет

Доколку не ви се допаѓаат зачините кои ги користеше Фичо, и крекерите, како и паштетата од грав може да ги зачините со вашите омилен зачини.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер Тава



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