



Индийская лепешка наан с сыром и фасолью карри



Ингредиенты

◦ Белая фасоль в пряном Карри	1 банка (360г)
◦ Вода теплая	50 мл
◦ Сыр рикотта	300 г
◦ Дрожжи сухие	4 г
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Йогурт натуральный	130 г
◦ Мука	300 г
◦ Соль	1 щепотка

Способ приготовления:

🕒 120 мин

🍴 4 порции

🍽️ 190 ккал

1. Смешайте муку, дрожжи, соль, оливковое масло. Добавьте йогурт и снова перемешайте.

2. Постепенно добавляйте в тесто воду, чтобы оно получилось эластичным, и вымешивайте еще минут 10.

3. Большую миску смажьте оливковым маслом и положите в нее тесто. Накройте кухонным полотенцем или пленкой и оставьте на полтора часа, чтобы тесто поднялось.

4. Присыпьте рабочую поверхность мукой и разделите тесто на 4 части.

5. Раскатайте каждый кусочек в тонкую лепешку и положите на нее 2 ст. л. рикотты.

6. Заверните край теста к центру лепешки, скрыв сыр. Аккуратно прокатайте скалкой по лепешке, но так, чтобы сыр не вылез наружу.

7. Разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и обжаривайте лепешки с каждой стороны по 2 минуты.

8. Подавайте сырные лепешки с фасолью карри.



Совет

Начинку для лепешек можно варьировать. Например, к сыру добавить рубленую зелень или приготовить с

картошкой и грибами.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>