



Сабджи с лепешкой и зеленью



Ингредиенты

° «Сабджи» пряные овощи по-индийски	2 пачки (800г)
° Зелень	несколько веточек
° Йогурт	130 г
° Вода теплая	50 мл
° Дрожжи сухие	4 г
° Масло оливковое	3 ст. л.
° Масло растительное	2 ст. л.
° Мука	300 г
° Соль	щепотка

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



239 ккал

1. Разогрейте сковороду, добавьте растительное масло и обжарьте овощи 7–12 минут.

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

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

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

5. Присыпьте рабочую поверхность мукой и разделите тесто на 4 части. Раскатайте каждый кусочек в тонкую лепешку.

6. Заворачивайте край теста к центру лепешки. Аккуратно прокатайте скалкой по лепешке. Разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и обжаривайте лепешки с каждой стороны по 2 минуты.

7. Подавайте овощи с лепешкой и зеленью.



Совет

Чтобы придать пикантность блюду, добавьте в тесто с мускатный орех, примерно 1/2 чайной ложки.

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