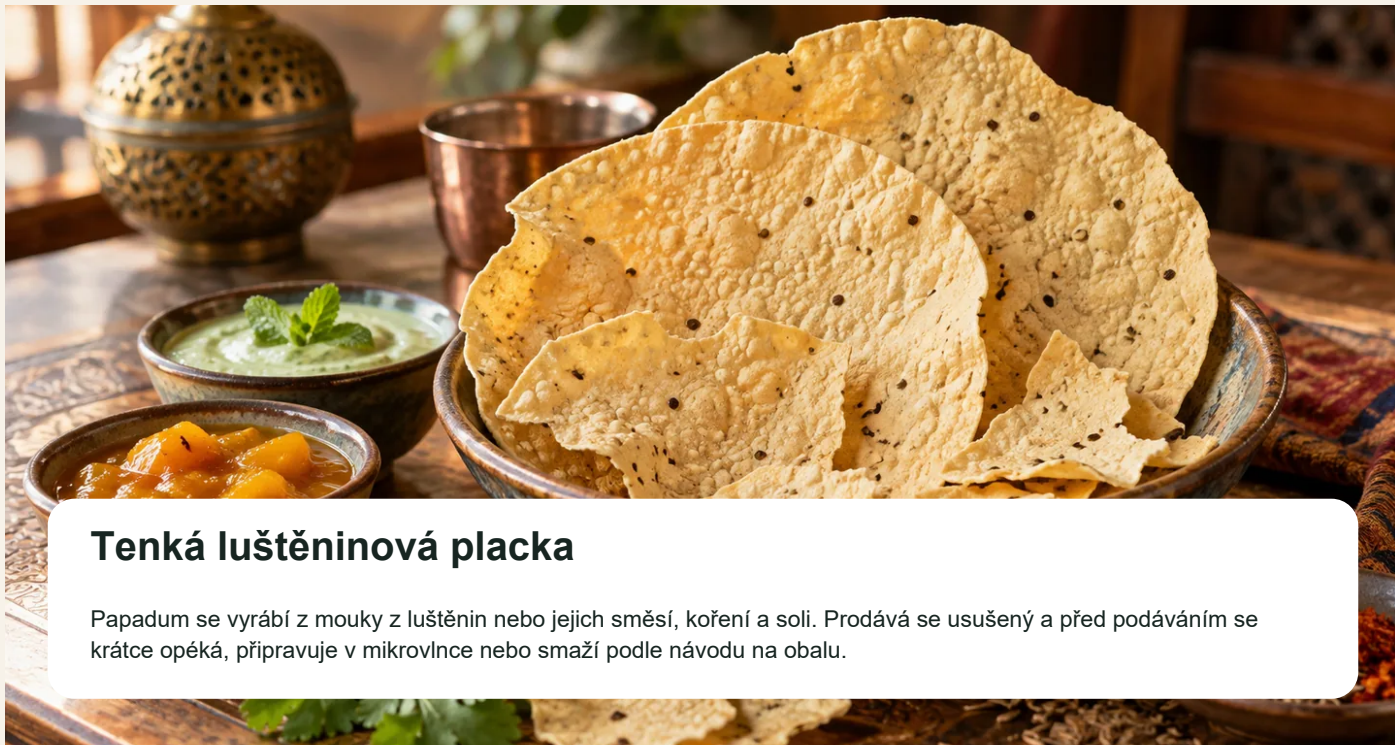


Tři cesty ke křupavému výsledku



Tenká luštěninová placka

Papadum se vyrábí z mouky z luštěnin nebo jejich směsí, koření a soli. Prodává se usušený a před podáváním se krátce opéká, připravuje v mikrovlnce nebo smaží podle návodu na obalu.

Suchá pánev

Lehčí výsledek bez oleje. Otáčejte kleštěmi a nenechte placku ztmavnout.

Mikrovlnka

Nejrychlejší metoda. Čas se liší podle výkonu a výrobku; začněte krátce.

Smažení

Nejvýraznější křupavost. Ponořte jen krátce a nechte dobře okapat.

Čtyři pravidla

1 Řiďte se obalem

Tloušťka a složení se liší, proto má návod výrobce přednost.

2 Připravujte po jednom

Tenká placka je hotová během sekund a při nepozornosti rychle ztmavne.

3 Podávejte hned

Po vychladnutí zůstane křupavá, ale vlhké dipy ji rychle změkčí.

4 Barva má zůstat světlá

Přestaňte zahřívát, jakmile se placka nafoukne a lehce zežloutne.

Příchutě a vhodné chutney



Jak vybírat

Klasický

Neutrálnější základ k výrazným kari, dipům a chutney.

Česnekový

Výraznější vůně, která doplní jemnější omáčky a jogurtové dipy.

Pepřový

Černý pepř přidává kořeněný tón. Dobře funguje s krémovými kari.

Přímé odkazy

1

SWAD Papadum 200 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

SWAD Papadum česnekový 200 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

SWAD Punjabi Papadum s pepřem 200 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

SWAD Papadum s pepřem 200 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Pasco sladké mango chutney 320 g

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Papadum chaat pro 4 osoby



Suroviny

- 4 připravené papadumy
- 150 g vařené cizrny
- 1 rajče a 1/2 červené cibule
- 100 g bílého jogurtu
- mátové a tamarindové chutney
- koriandr, římský kmín, chilli
- sůl a limetková šťáva

Postup

1 Připravte papadum

Placky upravte podle návodu na obalu. Nechte je krátce zchladnout a nalámejte na větší kusy.

2 Smíchejte základ

Cizrnu promíchejte s rajčetem, cibulí, limetkovou šťávou, špetkou soli a kmínu.

3 Sestavte

Papadum rozložte na talíř. Přidejte cizrnovou směs a malé lžičky jogurtu.

4 Dolad'te

Zakápněte mátovým a tamarindovým chutney. Přidejte koriandr a chilli podle chuti.

5 Podávejte

Servírujte okamžitě, než vlhké suroviny papadum změkčí.