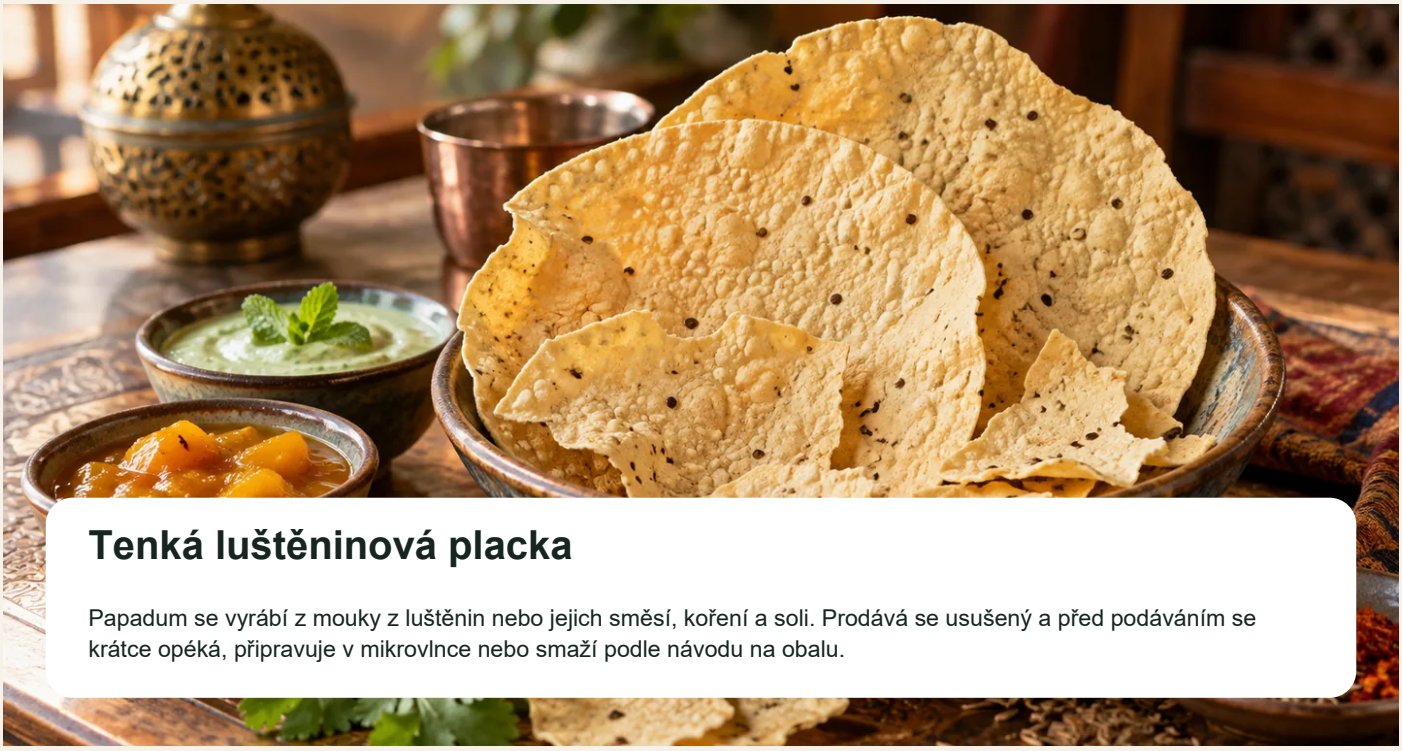
Tři cesty ke křupavému výsledku



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 zahřívat, jakmile se placka nafoukne a lehce zezlátně.

Pouze pro osobní nekomerční použití - tasteofasia.cz

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 Dolaďte

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

5 Podávejte

Servírujte okamžitě, než vlhké suroviny papadum změkčí.

Pouze pro osobní nekomerční použití - tasteofasia.cz