

Čapáty

S touto obilnou plackou, se setkáte na každém kroku. Doprovází spoustu pokrmů nebo se jí jen tak samotná. Nejjednodušší, a zároveň nejlepší je čerstvá upečená, ještě teplá, potřená máslem.



Na 10 placek potřebujeme:

250 g pšeničné celozrnné mouky
vodu
sůl

V míse smíchejte mouku se solí, pomalu přidávejte vodu a vytvořte měkké těsto.

Těsto přeneste na vál a válejte jej 6 až 8 minut, dokud není hladké a tuhé. Kouli těsta přikryjte utěrkou a nechte odpočinout asi 1 hodinu.

Když je těsto připravené, nahřejte na plynovém vařiči pánev nebo plotýnku. Těsto navlhčenýma rukama znovu propracujte a rozdělte na 10 stejně velkých bochánků. Na pomoučněném válu je rozválejte na tenké placky.

Dejte čapáty na přehřátou plotýnku. Když se na povrchu začnou objevovat malé bubliny a okraje se začnou zvedat, obraťte je a pečte po druhé straně, dokud se nezačnou nafukovat.

DOBROU CHUŤ!