

detkityumen.ru

ЛЕПЕШКА вместо ХЛЕБА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода 150 мл.

Мука 2 стакана.

Йогурт 100 мл.

Чеснок 5 зубчика.

Соль 1 ч./л.

Дрожжи 1 ч./л.

Растительное масл

Приготовление:

Наан - это типичный индийский хлеб, выпекаемый в тандыре. Он отлично сочетается с тушеным мясом. А если его приправить чесноком, то он получится еще вкуснее! Это один из самых популярных вариантов приготовления наан. Благодаря своему сильному вкусу и аромату, они идеально подходят для аперитива. После приготовления лепешек можно смазать их чесночной заправкой на основе кинзы. Эти чесночные лепешки наан создают самые смелые вкусы!

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

25.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/710/