



Trocha té Indie...

Těsto na paraty:

1 a 1/2 hrnku polohrubé mouky

1 lžička soli

1 lžička kari

1 lžička masaly

voda

Fazolková náplň:

250 g zelených fazolových lusků

2 lžíce lahůdkového droždí

1 lžíce arašídového másla

1 lžíce strouhaného kokosu

1 lžička medu

špetka skořice

strouhanka

Postup:

1. Smícháme ingredience na těsto a přidáme vodu v takovém množství, aby se těsto nelepilo (odhaduji, že jsem použila asi

třetinu hrnku).

2. Těsto vyválíme a vykrojíme kruhy.

3. Fazolky vaříme asi 2 minuty poté zchladíme studenou vodou. Rozmixujeme je s droždím, arašídovým máslem, kokosem,

medem a skořicí. Strouhanku přidáme podle potřeby, aby směs nebyla příliš řídká (asi 8 lžic).

4. Doprostřed vykrojených kousků těsta dáme fazolkovou náplň. Přehneme na půlku a okraje pořádně smáčkeme k sobě.

5. Osmažíme z obou stran. Těsto lehce ztvrdne a zezlátne.