



JERNEJ KITCHEN

PIRINI PITA KRUHKI IZ PONVE

Pirini pita kruhki iz ponve so pripravljene brez kvasa in narejene v samo 15 minutah. Spečemo jih kar v vroči ponvi in so super priloga k juham, curry-em in drugo.

ZA 6 KRUHKOV
PRIPRAVA: 15 MINUT

KRUHKI

200 g pirine bele moke

150 g grškega jogurta

1 zavoj (12g) pecilnega praška

1 čajna žlička olivnega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

valjar

žar ponev

PRIPRAVIMO TESTO

V skledo stresemo pirino belo moko, grški jogurt, pecilni prašek, olivno olje in ščeplj soli. Z rokami zagnetemo v gladko zmes. Testo razdelimo na šest kroglic in jih postavimo na stran za 10 minut, da se sprosti gluten (lažje jih bo razvaljati).

KRUHEK IZ PONVE

Vsako kroglico razvaljamo na podolgovat kruhek dolžine približno 15 cm. Na močan ogenj pristavimo (žar) ponev. Olja ne dodajamo. Dodamo po en ali dva kruhka naenkrat, odvisno od velikosti ponve. Pečemo na vsaki strani 1 - 2 minuti, oziroma tako dolgo, da je kruhek lepo zapečen.

POSTREŽEMO

Kruhke zložimo na krožnik in jih postrežemo ob izbrani glavni jedi.