

Pol Roti



Dette er oppskriften på det tynne, myke brødet Sanjana spiser til frokost i film 1. Det er enkelt å lage og smaker nydelig når det er helt nystekt.

Dette trenger du til åtte roti

- 6 dl hvetemel eller glutenfritt fint mel
- 2 dl kaldt vann
- 2 dl kokosmasse
- 0,5 dl kokosmelk
- 1 ts rapsolje
- 1 ts fint hakket chili
- ¼ fint hakket rødløk
- ¼ ts salt

Fremgangsmåte

- Legg kokosmassen i bløt i kokosmelken i 30 minutter.
- Finhakk chili og hvitløk.
- Bland de tørre ingrediensene, chili og hvitløk.
- Tilsett kokosmassen og kokosmelken.
- Tilsett vann til du kan forme deigen til en ball.
- Del deigen i 8 like deler og form små baller som trykkes flate,
- Stek på begge sider på middels varme i en stekepanne eller på en steketakke.

