

## Indické bramboráky Aloo Puri

1. Smíchejte brambory, mouku, koření a olej a rukama vypracujte vláčné nelepivé těsto
2. Rozdělte na několik kousků a z každého vypracujte nejdříve kuličku a pak placku, udělejte je co nejtenčí a používejte olej ne mouku na vyválení
3. Usmažte pomalu na oleji dozlatova a servírujte teplé

200g uvařených oloupaných a rozmačkaných brambor (dala jsem 8 malinkých)

200g mouky

½ lžice černého kmínu

½ lžice adžvanu

Špetku chilli

Malá nasekaná cibulka

3 rozmačkané česneky

Nasekané listy koriandru

Olej do těsta a na smažení

sůl