

www.praguecarfestival.cz

f YouTube g+ e

**ESCAPE6  
PRAGUE CAR  
FESTIVAL**  
02-03 / 09 / 2017

powered by



**Recept na Kati Roll**

**BUDETE POTŘEBOVAT**

- Kati kebab**  
 1 lžička mletého římského kmínu  
 1 lžička mletého chilli  
 1/2 lžičky citrónové šťávy  
 1 1/2 lžičky mletého koriandru  
 1 stroužek česneku, rozmačkaného  
 1/2 lžičky pepře  
 1 lžice oleje  
 sůl podle chuti  
 400 g mletého skopového masa

**Paratha**

- 2 šálky atta (celozrnná mouka)  
 1/2 šálku soli  
 1 šálek vody  
 1/2 šálku ghí (přepuštěné máslo)

**Kati roll**

- 1 cibule, pokrájená  
 2 zelené chilli papričky, pokrájené  
 paratha  
 1 rozšlehané vejce  
 kati kebab  
 česneková chilli omáčka



**POSTUP - Kati kebab**

- 1 Rozemelte koření i další ingredience na pastu, pak rozmíchejte spolu s mletým masem a nechte asi 4 hodiny marinovat.
- 2 Zformujte směs do dlouhých válečků a přitlačte je na kovové jehlice.
- 3 Grilujte kebabky nad rozpáleným dřevěným uhlím nebo v horké troubě, často obraťte a potřete olejem, aby se udržela chuť.

**POSTUP - Paratha**

- 1 Udělejte jednoduché těsto z mouky, soli a vody.
- 2 Těsto rozdělte na kousky velikosti vejce a potřete je ghí, pak odložte stranou na 35 až 40 minut.
- 3 Vyválejte kousky těsta na placku, pak pečte na tava (plotna) nebo na pánvi asi 45 vteřin po každé straně, až se objeví hnědé skvrny. Během pečení potřete na každé straně trochou ghí, aby byl chléb paratha křupavý. Odložte stranou.

**POSTUP - Kati roll**

- 1 Poduste ve woku, karahi (typy nádob) nebo pánvi cibuli a chilli, dokud cibule nezesklovatí.
- 2 Potřete jednu stranu chleba paratha rozšlehaným vejcem a pečte, dokud vejce nezuhne, pak sundejte z ohně.
- 3 Do středu každého chleba dejte smáženou cibulku s chilli a kati kebab a štědře k tomu přidejte omáčku z česneku a chilli, pak pevně zabalte a podávejte.

\*TIPY Chcete-li si okořenit chléb paratha, zabalte do těsta předtím, než ho vyválíte, rozmačkané brambory, pokrájené koriandrové listy, semena římského kmínu a chilli.

**AUTOSHOW PRAHA**

**5. - 8. 10. 2017**  
 Výstaviště Praha - Holešovice

www.autoshowpraha.cz

**NEJVĚTŠÍ  
AUTOSALON V ČR**

**INCHEBA  
EXPO PRAHA**