# Domowe nachosy

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

## Składniki:

- mąka pszenna pełnoziarnista - 1 szklanka
- mąka kukurydziana - 1 szklanka
- gorąca woda - 1 szklanka
- oliwa - 5 łyżka
- kurkuma - 1/2 łyżeczka
- słodka, wędzona papryka - 1/2 łyżeczka
- chilli - szczypta
- sól himalajska - 1/2 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Przepis na sos znajdziecie pod adresem https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pasta-z-pieczonej-papryki-i-marchwi

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Z podanych składników zagnieć ciasto. Odstaw na pół godziny. Odrywaj niewielkie części ciasta, wałkuj na cienki placek (ok. 2 mm) i nożem wycinaj trójkąty. Układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz ok. 10 minut w temperaturze 180-200 stopni. Najlepiej od momentu włożenie nachosów do piekarnika, nie spuszczaj ich z oka. W sekundę mogą się spalić