

Kikomando (*aus Uganda*)

Chapati:

380g Mehl mit

1½ TL Salz und

3 EL Öl mischen.

160ml Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig in 6 Stücke teilen und mit geölten Händen zu Kugeln formen. Diese dann ausrollen und mit Öl bepinseln. Jeweils einmal von der Mitte nach außen einschneiden und im Uhrzeigersinn aufrollen. Nochmal rund ausrollen auf etwa 0,5cm dicke und in einer Pfanne mit sehr wenig Öl braten.

Kalte Chapatis in grobe Stücke reißen oder schneiden.

2 Dosen Baked Beans erhitzen und über die Chapatistücke geben.
Heiß servieren.

Ergibt: 4 Portionen (6 Chapatis)

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Bratzeit: 20 Minuten