



Roti

Ingredienser

6 msk Kärn vetemjöl
1 tsk olja
Smör
Salt - efter smak
Vatten (till knådning av degen)

Gör så här

- Häll mjölet i en skål
- Tillsätt salt
- Tillsätt lite vatten åt gången och knåda till en deg
- Tillsätt oljan när degen är klar
- Värm upp en stekpanna
- Gör små bollar av degen och rulla dem väl
- Sprinkla lite mjöl över bollarna
- Kavla ut bollarna med en kavel till en rund form
- Stek brödet ca 2 minuter på varje sida
- Bre på ett tunnt lager med smör när du tar bort brödet från stekpannan