

Rețetă pentru frigărui



Produse necesare:

- 2 cani de făină
- 1 cană de apă
- 2 lingurițe de praf de copt
- ½ lingurițe de sare
- 2 linguri de grăsime sau ulei

Dacă aveți mai mulți copii puteți face o porție dublă

Pregătirea:

Se amestecă făina, praful de copt și sarea. Apoi se adaugă apa și se frământă totul împreună. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 5-10 minute

Se toarnă puțin ulei în tava rece și se întinde aluatul. Întindeți-l astfel încât să se așeze cât mai plat pe fundul tigăii

Puneți apoi tigaia pe foc sau pe aragaz. Întoarceți pâinea de câteva ori și adăugați unt dacă este necesar. Uleiul va împiedica pâinea să se ardă pe fundul tigăii. După câteva minute (aproximativ 3 până la 5), pâinea dvs. este gata.