

# Garlic Papadam Fladen



Garlic Papadam Fladen

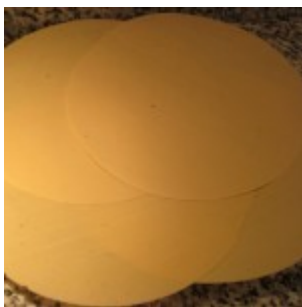
## Zubereitungszeit:

5 Minuten (1-2 Personen)

## Zutaten:

4 Stück Garlic-Papadam  
Öl (nicht auf dem Bild)

## Zubereitungsanleitung:



4 Papadam Fladen aus  
der Packung.



1) Öl in der  
Pfanne erhitzen.



2) Den Papadam  
Fladen in die  
Pfanne geben.



3) Mit einer Kochsieb-Löffel an den Rändern andrücken, damit sie sich nicht rollt. Ca. 5 Sekunden dann Seite wenden.



4) Die 2 Seite, dann wieder nach ca. 5 Sekunden wenden.



5) Den Papadam-Fladen leicht bräunlich werden lassen.



6) So sieht ein fertig frittierter Papadam Fladen aus!



7) In einer Teller mit Küchenpapier den Oel abtropfen lassen.



8) Ig wünsche a Guete.

TIP: Schmeckt köstlich als Vorspeise oder auch während des Hauptganges mit anderen Gerichten