



przepisy.pl

Chrupiąca ciecierzycą z przyprawą Za'atar - VIDEO



Składniki:

- ciecierzycą - 300 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Przyprawa Za'atar Knorr** - 2 łyżki
- sól - 0.5 łyżeczek
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 40 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciecierzycę zalej zimną wodą i odstaw na całą noc, a następnie w lekko osolonej wodzie ugotuj do miękkości. Wystudź i osusz, rozkładając na papierowym ręczniku.
2. Suchą ciecierzycę rozłóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Piecz ok. 30 minut, obracając ziarenka grochu co jakiś czas.
3. Połącz przyprawę Za'atar Knorr, ostrą paprykę, oliwę z oliwek oraz sól. Do powstałej mieszanki wrzuć gorącą jeszcze ciecierzycę, dokładnie wymieszaj i odstaw do wystygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl