



przepisy.pl

## Indyjskie ziemniaki z ciecierzycą



### Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- ciecierzycyca - 1 słoik
- olej - 4 łyżki
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 0.5 opakowań
- cebula dymka - 2 pęczki

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

 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj, lekko wyszoruj skórkę (nie musisz obierać) i pokrój w mniejsze kawałki.
2. Jasne części dymki pokrój podobnie co ziemniaki i przełóż wszystko do naczynia żaroodpornego.
3. Skrop olejem, posyp przyprawą Knorr, lekko wymieszaj i piecz w temperaturze 180 stopni przez ok 40 minut aż składniki będą miękkie.
4. W tym czasie zieloną część dymki posiekaj. Ciecierzycę odcedź i przełóż do miski.
5. Upieczone ziemniaki wraz z cebulą przełóż do miski z ciecierzycą. Wszystko dokładnie wymieszaj i lekko rozgnieć. Jeśli chcesz możesz doprawić ziemniaki dodatkową porcją przyprawy Knorr. Podawaj z posiekaną dymką jako samodzielne danie lub dodatek do pieczonych mięs lub curry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)