

Pieczona ciecierzycyca na ostro



Autor: **Anwen**
Przepisów: 14 Ocena: 192

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciecierzycyca puszkowa
- Oliwa z oliwek trzy łyżki
- Sól łyżeczka
- Pieprz cayenne pół łyżeczki
- Papryka słodka mielona pół łyżeczki
- Czosnek granulowany pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Nastaw piekarnik na 200 stopni. W międzyczasie otwórz puszkę ciecierzycy i wypłucz ją pod wodą. Następnie dobrze ją osusz.
- 2 Ciecierzycę wsyp do miski, dodaj przyprawy wraz z oliwą i delikatnie wymieszaj. Płaskie naczynie lub blachę wyłóż papierem do pieczenia i umieść na nim ciecierzycę. Piecz w temperaturze 200 stopni przez około 40 minut.

Tak przygotowaną ciecierzycę należy podawać jak najszybciej, ponieważ wraz z czasem może stracić swoją chrupkość.

Twoje notatki do przepisu: