Chrupki z cieciorki

losica

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ciecierzyca - 400 g
- sól - do smaku
- oliwa - 3 łyżka
- zioła prowansalska - do smaku
- papryka słodka - do smaku
- czosnek - kawałek

Dodatkowe info:

Zdrowa alternatywa dla chipsów, paluszków czy innych przekąsek. Idealna na weekend :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę zalać zimną woda i namoczyć przez noc.

KROK 2: Po namoczeniu cieciorkę odcedzić, ponownie zalać wodą, dodać sól i gotować przez ok. 50 min. Międzyczasie nagrzać piekarnik do 200 stopni.

KROK 3: Ciecierzycę ponownie odcedzić, przyprawy połączyć z oliwą i wymieszać z cieciorką. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia równomiernie rozłożyć ciecierzycę i piec ok. 20 minut. Po tym czasie delikatnie ostudzić i zajadać :)