




## Popcorn z ciecierzycy

 Katarzyna Kachel

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [polska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

Ciecierzycyca + woda - 200 g

Soda oczyszczona - 1 łyżka

Oliwa/olej - 2 łyżka

Curry - 2 łyżeczka

Zioła włoskie/prowansalskie/dalmatyńskie - 2 łyżka

Sól - 1 do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciecierzycę moczymy przez noc w wodzie z dodatkiem sody oczyszczonej. Następnego dnia wylewamy wodę i gotujemy ciecierzycę w świeżej wodzie z dodatkiem łyżeczki soli (gotujemy al dente!). Pozostawiamy na 15min do przestudzenia.

**KROK 2:** W dużej misce ciecierzycę mieszamy z olejem, ziołami i przyprawami. Pieczemy przez 60min w temp. 160st C na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia (używamy funkcję termoobiegu). Ca jakiś czas należy przemieszać ciecierzycę, aby równomiernie się uprażyła.