





## Ciecierzycza w sosie pomidorowym z papryką i kukurydzą


 stopaa

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 średni

 5 porcji

### Składniki:

ciecierzyca bio - 250 g  
passata pomidorowa - 500 g  
cebula - 2 szt.  
czosnek - 3 ząbek  
imbir świeży - 2 cm

papryka marynowana - 100 g  
kukurydza z puszki - 50 g  
sól, pieprz, papryka słodka i ostra -  
do smaku  
oliwa z oliwek - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Namoczoną przez noc ciecierzycę ugotować przez ok 80 min, na końcu posolić. Cebulę zeszklić w garnku, dodać rozdrobniony czosnek i starty imbir, po ok minucie wlać passatę. Dolać ok szklankę wody i zagotować. Odcedzoną ciecierzycę wrzucić do sosu, paprykę pokroić i dodać do sosu razem z kukurydzą. Gotować ok 15 min na małym ogniu, na koniec doprawić.