Ostre, pieczone orzeszki

Na widelcu

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- białko - 1 szt.
- ostra papryka - 1 łyżeczka
- orzeszki ziemne - 125 g
- zioła prowansalksie - 2 łyżeczka
- sambal oelek - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Sambal oelek jest dodatkiem dla osób lubiących ostre przekąski. Jeśli wolicie łagodniejsze, pomińcie go.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białko ubijamy na sztywną pianę.
Dodajemy przyprawy, mieszamy.

KROK 2: Dodajemy orzeszki i delikatnie obtaczamy je pianką, a następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego.
Pieczemy 25 minut w temp. 180 st. W połowie czasu mieszamy orzeszki.