





Pieczona ciecierzycza, marchew i kalafior z harissą z sezamowym sosem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

kalafior - 1 szt.
marchew - 2 szt.
ciecierzyca - 1 słoik
czosnek - 1 szt.
sól - do smaku
harissa (w zależności od preferencji) - 1-2 łyżeczka

tahina - 2 łyżka
sos sojowy - 1 łyżka
woda - trochę
oliwa - 2-3 łyżka
sok z limonki - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wymieszaj harissę z oliwą. Obgotuj kalafiora we wrzącej wodzie. Odcedź i przełóż do naczynia w którym będzie zapiekało się całe danie. Wymieszaj w mieszance harissy z oliwą kalafiora, kawałki marchwi, czosnek i odcedzoną ciecierzycę, dopraw solą. Piecz do zrumienienia 40 minut w 190°C. Tahinę wymieszaj z sokiem z limonki, wodą, sosem sojowym. Podaj z dipem z tahiny.