Pieczona ciecierzyca po indyjsku

FAMILY

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ciecierzyca - 200 g
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- curry w proszku - ok.1/3 łyżeczki
- oregano - ok. 1/2 łyżeczki
- sól ziołowa - ok. 1/2 łyżeczki
- papryka słodka w proszku - ok. 1/2 łyżeczki
- kurkuma - ok.1/3 łyżeczki
- chili - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę moczymy w wodzie ok. 15 godzin, odlewamy i gotujemy w nowej osolonej wodzie 35 minut. Ugotowaną przelewamy przez sitko i osuszamy. Ostudzoną ciecierzycę na sitku posypujemy mieszanką przypraw, mieszamy dokładnie.
Na rozgrzaną grubą patelnię wlewamy olej i równomiernie rozkładamy ciecierzycę.
Przez pierwsze 15 minut smażymy na niewielkim ogniu, potem zwiększamy ogień i smażymy jeszcze ok. 15 -25 minut, często mieszając.
My wolimy te mniej podsmażone, z zewnątrz chrupiące a w środku lekko miękkie. Jak widać na zdjęciu, zostały tylko te mocniej przypieczone.:)