Prażone migdały na ostro

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- migdały BIO - 250 g
- oliwa BIO - 2 szt.
- sproszkowane chilli BIO - 1 łyżeczka
- sól himalajska lub morska grubo mielona BIO - 1 trochę

Dodatkowe info:

Świetna i zdrowa przekąska, idealna do przegryzania zamiast chipsów ;-)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzewamy głęboką patelnię. Wsypujemy migdały i prażymy około 5 min na małym ogniu, uważając żeby się nie przypaliły.
Polewamy oliwą, posypujemy papryką i prażymy jeszcze chwilę. Posypujemy solą, przesypujemy na płaski talerz, zostawiamy do ostygnięcia.

Smacznego!