




## Słodka ciecierzycza

 dkrzew

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

suszona ciecierzycza - 1 szklanka    słód ryżowy - 1 łyżka  
olej kokosowy - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziarna ciecierzycy zalewamy wodą i zostawiamy na całą noc. Następnie odlewamy pozostałą wodę. Namoczoną wcześniej ciecierzycę gotujemy ok 15 minut, następnie delikatnie osuszamy ziarna i mieszamy z roztopionym olejem kokosowym i słodem. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do ok 170 st C. na około 15-20 minut. Co jakiś czas delikatnie mieszamy ziarna, żeby zarumieniły się równomiernie. Prażymy do momentu aż ziarna będą chrupiące.