

Ciecierzycza - pieczona przekąska do chrupania

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 2

Czas pieczenia: 35-40 minut

Przygotowanie :

1. Ciecierzycę 200 g odsączyć z zalewy i osuszyć papierowym ręcznikiem.
 2. Do ciecierzycy dodać ok. 3 łyżki oliwy z oliwek, 1 zgnieciony ząbek czosnku oraz 1/2 łyżeczki słodkiej papryki, soli do smaku i wszystko wymieszać.
 3. Ciecierzycę wyłożyć na blachę i piec ok. 35 minut w temperaturze 180 stopni.
 4. Mieszać w trakcie pieczenia.
 5. Chrupiącą ciecierzycę podawać jako samodzielną przekąskę lub z dodatkiem sosów.
-

Wskazówki :

- Pieczona cieciorzka najlepiej smakuje zaraz po przygotowaniu.
- Cieciorzkę można też przygotować na słodko, wtedy zamiast przypraw dodać trochę syropu klonowego lub miodu.