

Krem z ciecierzycy



PATTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	2 łyżki
cebula biała	1 szt
ząbek czosnku	2 szt
papryczka chili	1/2 szt
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżeczka
pomidory pelatti	1 puszka
woda	3 szklanki
cukier	1 łyżka
ciecierzyca	400 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oliwę wlewamy do garnka, cebulę kroimy i dodajemy sól. wrzucamy do oliwy i karmelizujemy przez 5 minut. Dodajemy czosnek i pokrojoną papryczkę chilli. Dodajemy kmin rzymski. Następnie dodajemy przecier pomidorowy, wodę, cukier, sól i pieprz.
- KROK 2 Wszystko razem doprowadzamy do zagotowania. Ciecierzycę odcedzamy (mamy mieć 400 g ciecierzycy już odsączonej)
- KROK 3 Zagotowujemy i przykrywamy. Gotujemy pod przykryciem przez około 20 minut na umiarkowanym ogniu. Po wszystkim miksujemy. Możemy ozdobić chilli