

Puree z ciecierzycy



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciecierzyca	400 g
masło	50 g
śmietanka kremowa	100 ml
sól do smaku	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciecierzycę moczyć w wodzie około 3 godzin. Następnie ugotować w osolonej wodzie do miękkości (około 45 minut). Odcedzić, lekko przestudzić i zmiksować razem z masłem i słodką śmietanką. Doprawić solą, pieprzem i świeżo startą gałką muskatołową. Polecam świetny dodatek do mięsa.