

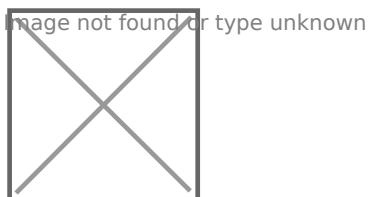
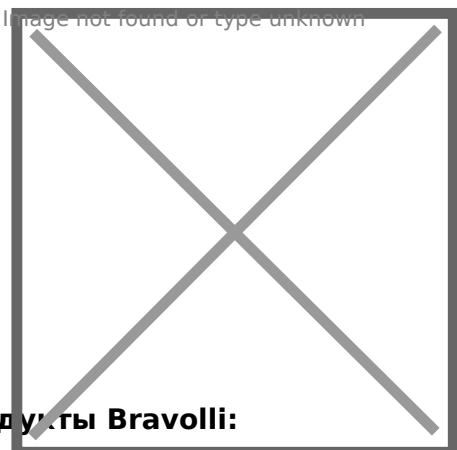
Нут с румяными овощами

Сложность: Приготовить легко

3-4 порции

20 мин

Продукты Bravolli:



Нут Экспресс

Способ приготовления:

- Нут промыть и замочить на 6 часов.
- Овощи нарезать кубиком размером с нут.
- На хорошо разогретой сковороде с добавлением растительного масла обжарить все овощи и кукурузу в течение 3-5 минут, помешивая.
- Добавить нут и залить водой. Уровень воды должен быть на 1 см выше всех ингредиентов. Варить на сильном огне 10 минут.
- Добавить сливочное масло, соевый соус и черный перец. При необходимости посолить.
- Готовить до полного испарения воды.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Подавать со сметаной.

