

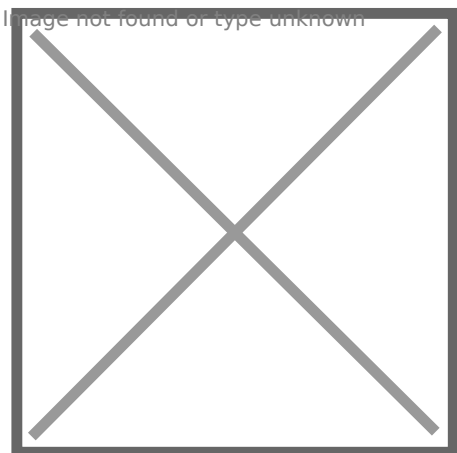
Рецепты Bravolli > Закуска

Хрустящий соленый нут с ароматными специями

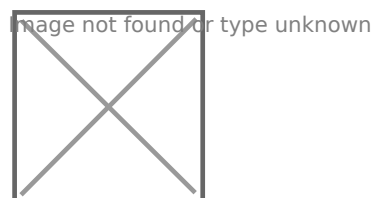
Сложность: Приготовить легко

5-7 порций

30 мин



Продукты Bravolli:

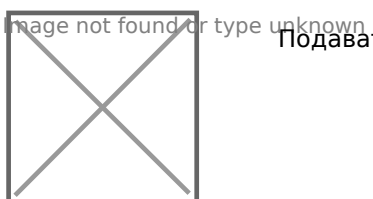


Нут Экспресс

Способ приготовления:

- Нут промыть и замочить на 6 часов.
- Засыпать нут в кипящую подсоленную воду, варить 10 минут, слить воду.
- Смешать нут со всеми специями, сахаром, солью и маслом.
- Выложить на противень, застеленный бумагой для запекания.
- Запекать 15 минут при температуре 220°C.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Подавать немного или полностью охладив.