Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Хрустящий нут на кремовом батате

Сложность: Вложить душу

4 порции

100 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Нут

Способ приготовления:

- Замочить нут на ночь (12 часов).
- Вымыть батат, разрезать пополам, посолить и поперчить, обернуть пищевой пленкой, оставить мариноваться на ночь.
- Сварить нут в воде, в которой он был замочен, добавив соль, в течение 50 минут. Посыпать паприкой и перемешать.
- В это время смазать батат маслом со всех сторон, выложить на пергамент, сверху на батат или рядом выложить вареный нут.
- Запекать в духовке 30 минут при 180 °C. Не все духовки работают одинаково, поэтому следите, чтобы нут не высох.
- Подавать с рукколой и йогуртом.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown