Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Закуска

Крем-паста из нута и батата

Сложность: Вложить душу

4 порции

60 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Нут

Способ приготовления:

- Замочить нут на ночь (12 часов).
- Сварить нут в воде, в которой он был замочен, добавив соль, в течение 50 минут. Посыпать паприкой и перемешать.
- В это время вымыть батат, разрезать пополам, посолить и поперчить, запекать в духовке 40 минут при температуре 170 °C.
- Очистить батат от кожицы, смешать с нутом, оливковым маслом и сливками, блендировать до однородной консистенции.
- Подавать, намазав крем-пасту на багет.

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