

Pirított csicseriborsó

Hozzávalók:

- 250 gramm száraz csicseriborsó
- 2 evőkanál liszt
- kevés étolaj
- só
- 1 csokor vágott petrezselyem a díszítéshez

Elkészítés:

A csicseriborsót egy éjszakára beáztatjuk, majd másnap az áztatóvizet leöntjük, és a borsót sós vízben megfőzzük. Amikor megfőtt leszűrjük, majd a szűrőben lisztet szórunk rá, és átforgatjuk, hogy a liszt befedje a szemeket. Serpenyőben kevés olajon gyakori kevergetés mellett addig pirítjuk a lisztes csicseriborsót, míg kívül a szemek ropogósak nem lesznek.



Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea
3655 Hét, Köztársaság út 2.