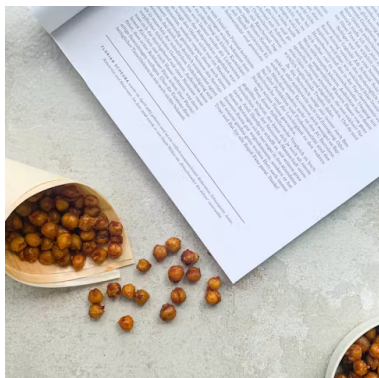
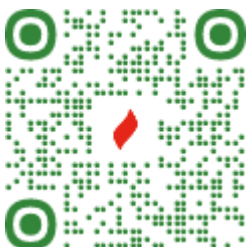




Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|----------|--|
| 1 | Pločevinka kuhane čičerike
(odcejena neto teža 250 g) |
| 3 žlice | Oljčnega olja |
| 1 žlička | ♦ Kajenski poper mleti |
| 1 žlička | ♦ Sol himalajska |
| 1 ščepec | ♦ Česen |
| 1 žlička | ♦ |



Pražena čičerika s kajenskim poprom

⌚ 40—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 200 °C in s papirjem za peko obložite nizek pekač.
- 2 Čičeriko odcedite na cedilu, jo dobro splaknite, nato pa osušite s papirnato brisačo.
- 3 Čičeriko dajte v skodelico, jo zmešajte s 3 žlicami oljčnega olja in enakomerno razporedite po nizkem pekaču. Pecite približno 30 minut.
- 4 V skledi dobro zmešajte 2 žlici kajenskega popra Kotányi, ščepec himalajske soli Kotányi, 1 žlico zrnatega česna Kotányi in 1 žlico sladke paprike Kotányi.
- 5 Da bo čičerika na koncu enakomerno rjava in hrustljava, jo med pečenjem dvakrat obračajte.
- 6 Ko je čičerika gotova, jo še vedno vročo stresite v papirnato vrečko in začinite z začimbami. Sedaj vse skupaj dobro pretresite in zagotovite, da bo vsa čičerika pokrita z začimbami.
- 7 Pustite, da se jed ohladi, nato pa uživajte.