



Печен нахут с лют червен пипер

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C (392°F) и покрийте тава с хартия за печене.
- 2 Отцедете нахута в гевгир, измийте старателно, след което подсушете с кухненска хартия.
- 3 Сега добавете нахута в купа. Смесете с 3 с.л. зехтин и подредете равномерно върху тавата за печене. Печете около 30 минути.
- 4 Смесете 2 с.л. лют червен пипер, щипка хималайска сол, 1 с.л. чесън на гранули и 1 с.л. сладък червен пипер на Kotányi в купа.
- 5 За да се гарантира, че нахутът се зачервява равномерно и става хрупкав, го разбъркайте два пъти по време на готвенето.
- 6 В края на времето за готвене: Сложете нахута в торбичка още докато е горещ и изсипете подправките вътре. Сега разклатете всичко добре, като се уверите, че нахутът е покрит с подправките.
- 7 Оставете да се охлади и се насладете.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

- | | |
|--------|--|
| 1 | Консерва с предварително сварен нахут (отцедено нетно тегло 250 g) |
| 3 с.л. | Зехтин |
| 1 ч.л. | ♦ Лют кайенски пипер, млян |
| 1 ч.л. | ♦ Хималайска сол |
| Щипка | ♦ Чесън на гранули |
| 1 ч.л. | ♦ Червен пипер сладък, специален |

