



ХРУПКАВ НАХУТ

3 начина

СЪСТАВКИ:

900 г нахут от консерва

СЪСТАВКИ – За сместа от копър:

1 ч. л. семена от копър
1 ч. л. сух риган
1 ч. л. сол
½ ч. л. чили
1 с. л. рапично олио

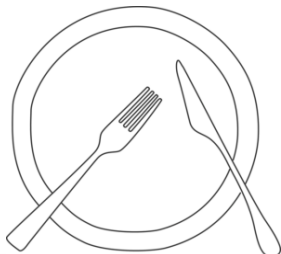
СЪСТАВКИ – За сместа с куркума:

1 ч. л. куркума
1 с. л. къри на прах
1 ч. л. кора от лимон
½ ч. л. захар
1 ч. л. сол
1 с. л. рапично олио

СЪСТАВКИ – За сместа със сладко чили:

2 с. л. сос от сладко чили
1 с. л. кориандър
1 ч. л. джинджифил на прах
½ ч. л. чесън на прах
1 ч. л. сол
1 с. л. рапично олио

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

За хрупкавия нахут пригответе 3 купи.

За сместа от копър: добавете в купа семената от копър, сушения риган, солта, чилито и рапичното олио и ги разбъркайте, за да се смесят добре.

За сместа с куркума: добавете в друга купа куркумата, кърито, кората от лайм, захарта, солта и рапичното олио и ги разбъркайте, за да се смесят добре.

За сместа от сладко чили: добавете в последната купа соса от сладко чили, кориандъра, джинджифила на прах, чесъна на прах, солта и рапичното олио и ги разбъркайте, за да се смесят добре.

Прецедете нахута и го изплакнете под течаща вода. Внимателно го подсушете с кухненска кърпа, за да стане хрупкав във фурната.

Разпределете нахута в трите купи с различни смеси от подправки. Разбъркайте, така че да се покрие добре, след което го прехвърлете върху плоска тава за печене.

Сложете нахута във фурната. Печете при 180°C приблизително 30 мин. От време на време разбърквайте.