



Mediteranski krupni bijeli grah

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

1 veća konzerva K Plus krupnog bijelog graha
sok i korica polovice limuna
30 ml maslinovog ulja
½ žličice origana
½ žličice majčine dušice
½ žličice češnjaka u granulama
½ žličice papra
1 žličica soli

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 220°C i obložite pleh papirom za pečenje. Ocijedite, isperite i temeljito osušite krupni bijeli grah pa stavite u jednom sloju na papir za pečenje.

Pecite 10 minuta pa izvadite iz pećnice, špatulom promiješajte grah tako da se ravnomjerno ispeče, a zatim pecite još 10 minuta.

U posudu dodajte ulje, limunov sok i koricu, origano, majčinu dušicu, češnjak, sol i papar i dobro promiješajte pjenjačom ili vilicom. Dodajte krupni bijeli grah i miješajte tako da se obloži začinima. Vratite ga na lim za pečenje i nastavite peći još 10 minuta, povremeno provjeravajući da nije zagorio. Servirajte ohlađeno.

Servirajte ohlađeno.