

# 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.