

Szafranowa ciecierzycza



Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- ciecierzycza - 2 puszki 400 g
- passata Valfrutta - 350 ml
- marchew - 1 szt.
- cebula - 1/2
- seler - 1 szt.
- rodzynki - 1 łyżka
- kminek - szczypta
- oliwa z oliwek
- sól
- pieprz
- szafran - 1 saszetka

Opis przygotowania:

Składniki dla 4 osób: ? 2 puszki ciecierzycy 400g ? 1 opakowanie passaty Valfrutta 350 ml ? 1 marchewka ? 1/2 cebuli ? 1 seler ? 1 łyżka rodzynki ? szczypta kminku ? oliwa z oliwek extra vergine Olitalia ? sól i pieprz ? 1 saszetka szafranu Sposób przygotowania: Zeszklij na oliwie z oliwek posiekaną cebulkę, marchewkę i seler. Dodaj passatę, szafran, rodzynki i kminek. Duś na wolnym ogniu 3-4 minuty i dodaj ciecierzycę. Dopraw solą i pieprzem i podawaj na gorąco.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!