

Cícerové placky

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cícer vopred namočíme, uvaríme domäkka a spolu s ostatnými surovinami rozmixujeme. Zmes zľahka dosolíme a necháme v miske asi hodinku odležať. Potom si plech jemne vytrieme olejom, z vychladenej a odležanej zmesi si tvarujeme placky stredne veľké, aby sa pekne prepekli. Dáme do vyhriatej rúry na 190 °C, asi po 20 minútach ich otočíme a dopekáme ďalších 20 minút druhú polovicu.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Cícer** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

