Горох нут с лучком и зеленью

Автор: Мухаббат
10.08.2011 11:27 -



Горох нут замочить на несколько часов (лучше на ночь) в холодной воде. Отварить до готовности в подсоленной воде. Головку репчатого лука очистить, разрезать пополам и тоненько нашинковать. Промыть и замариновать в слабом растворе уксуса. Зелень, какую любите (у меня укроп и кинза), вымыть и мелко нарезать. Воду, в котором варился горох, слить. Лук отжать и добавить зелень, перемешать с горохом, щедро полить малом

(у меня оливковое).

Просто и очень вкусно.

{jcomments on}