



Ciecierzycza z bakłażanem i pieczarkami

Autor: Ania321

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ciecierzycę zalewamy zimną tak, by wody było 3 razy więcej, niż ciecierzycy. Zostawiamy do namoczenia na 12 godzin. Następnie gotujemy w tej samej wodzie 45 minut. Pod koniec solimy.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy oliwę i olej kokosowy. Wrzucamy cebulę pokrojoną w kostkę i smażymy, aż się zeszkli. Dodajemy bakłażana pokrojonego w kostkę, dusimy kilka minut. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w plasterki, dodajemy do bakłażana. Podsmażamy przez około 2-3 minuty, następnie dodajemy zawartość patelni do ciecierzycy. Gotujemy 5 minut. Dodajemy pomidory w puszcze oraz przyprawy i znów gotujemy 5 minut. Dodajemy przecier pomidorowy.

Krok 3

Zagęszczamy danie mąką rozrobioną w niewielkiej ilości zimnej wody. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

Składniki:

400 g ciecierzycy

1 mała cebula

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka oleju kokosowego

1 bakłażan

200 g pieczarek

1 puszka pomidorów krojonych

1 czubata łyżka papryki słodkiej mielonej

1 łyżka majeranku

1 łyżka ziół prowansalskich

¼ łyżeczki papryki ostrej mielonej

2 łyżki przecieru pomidorowego

1 pęczek natki pietruszki

1 łyżka mąki pszennej

Sól do smaku

Pieprz do smaku