

NAPOSTELUUN



PAAHDETUT HERNEET / HÄRKÄPAVUT

- puolikkaita herneitä (tai härkäpajuja)
- kasviöljyä
- maustamiseen esim. suolaa ja chilijauhetta tai tuoretta, hienoksi suikaloitua chiliä ja purjoa.

Huuhtelee herneet/härkäpavut huolella ja laita ne likoamaan kylmään veteen, liota yön yli tai 12 h

Huuhtelee liotetut herneet/pavut kylmällä vedellä, valuta kunnolla!

Kuumenna öljy paistinpannulla kuumaksi, lisää herneet/pavut pannulle ja paahda niitä koko ajan sekoittaen. Jatka paahdamista kunnes herneet/pavut muuttuvat kullanruskeiksi ja rapeiksi, tällöin niiden ääni muuttuu hiukan. Varo paistamasta liikaa. Valuta herneet paperipyyhkeen päällä.

Mausta valutetut herneet suolalla ja mieleisilläsi mausteilla. Sekoita hyvin, jäähdytä ja tarjoile.

