



Опубликовано - *Рецепты на ужин* (<http://na-ujin.ru>)

[Главная](#) > Тушеный горох нут

---

Выход:

1 порция

Заготовка:

10 минут

Приготовление:

2 часа

Общее время:

2 часа, 10 минут

Рецепты с горохом



#### Ингредиенты

- Горох нут 300 г
- Лук репчатый 1 гол.
- Оливковое масло 50 мл
- Чеснок 1 зубч.
- Тимьян 1 веточ.
- Петрушка 1 пуч.
- Свиная грудинка 300 г (копченая)
- Вода 1 л

#### Описание тушеного гороха нут

Горох нут очень полезен и универсален. Из него можно сделать практически любое блюдо - и первое блюдо, например суп, как горячий, так и холодный, и вторые блюда - салаты, пасту. Мы предлагаем приготовить вкусное рагу.

## Рецепт тушеного гороха нут

Лук нарезаем, режем кубиками мясо 2 x 2 см.

Разогреваем оливковое масло и обжариваем грудинку. Минутки через 2, как мясо подрумянится, добавляем чеснок, лук, тимьян.

Все обжариваем. Добавляем нут и воду. Тушим на маленьком огне до готовности гороха нут. Когда он станет мягким выключаем.

Украшаем зеленью и подаем с пшеничным хлебом. Советуем также подать к этому блюду пикантный соус.

### Совет и примечание к рецепту:

Если не замочите нут на ночь, то его придется дольше готовить.

Сброс рейтинга ▼

Голосов еще нет

Рейтинг

---