

Paahdetut härkäpavut

200 g härkäpapuja
1 rkl öljyä
1 tl paprikajauhetta
1 tl jauhettua jeeraa
0,5 tl chilijauhetta
0,5 tl inkivääriä
0,5 tl suolaa

Liota härkäpapuja yön yli. Keitä ne uudessa vedessä kypsiksi 45 min – 1 h. Valuta hyvin ja anna kuivahtaa. Sekoita kulhossa öljy, jauhot ja mausteet. Sekoita joukkoon pavut.

Paista 250 asteessa uunissa n. 20 minuuttia. Sekoita välillä, jotta ruskistuvat tasaisesti. Jätä 10 minuutiksi jälkilämmölle. Tarkkaile, etteivät pala.

Anna jäähtyä ennen tarjoilua. Sopivat hyvin naposteluun tai retkievääksi.