



Perre - Hernemuhennos

Aineet: 500 g herneitä
2 ½ kuppia vettä
2 sipulia
2 rl persiljaa
1/2tl kanelia
1/4 tl pippuria
1 rl etikkaa
1/4 inkivääriä
sahramia
3/4 suolaa
2 siivua leipää

Valmistus: Kiehuta herneitä hiljalleen vedessä noin 40 min. Murskaa herneet siivilän läpi. Lisää hienonnettu sipuli, persilja, kaneli ja pippuri. Keitä noin 10 minuuttia. Lisää etikka ja inkivääri, suola ja sahrami. Lisää leipämuruset ja kiehauta nopeasti.

www.superkokki.com