Cizrnové placky

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 80 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu předem namočíme, uvaříme doměkka a společně s ostatními surovinami rozmixujeme. Směs lehce dosolíme a necháme v misce asi hodinku odležet. Potom si plech lehce vytřeme olejem, z vychladlé a odleželé směsi si tvarujeme placky středně velké, aby se hezky propekly. Dáme do vyhřáté trouby na 190°C, asi po 20 minutách je otočíme a doděláme dalších 20 minut druhou polovinu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Bazalka 10 g** - 1.5 g
- **Oregano 10 g** - 1.5 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE