Cizrna alá kuře na paprice

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 80 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu namočíme přes noc, ráno vodu slijeme a uvaříme v čerstvé vodě. Množství přilité vody by mělo být zhruba 1 cm nad povrchem cizrny. Do hrnce ještě přidáme lžičku saturejky a pozor - vaříme neosolené. Mezitím si v jiném hrnci na olivovém oleji orestujeme cibulku, stáhneme z ohně, poprášíme sladkou paprikou a za stálého míchání restujeme. Hrnec vrátíme na oheň, přilijeme vodu. Pokud chceme hladkou omáčku, cibuli rozmixujeme. Uvařenou cizrnu rozdělíme na polovinu a část rozmixujeme, tím získáme skvělé zahušťovadlo. Rozmixovanou a celou cizrnu vložíme do hrnce. Nakonec přidáme fazolové lusky, smetanou a dochutíme citrónovou šťávou a solí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Citróny** - 25 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Slepičí bujón** - 50 g
- **Zelené fazolové lusky 1000 g** - 250 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Saturejka 10 g** - 5 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 400 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE