

Cizrna se špenátem a vepřovým masem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu propláchneme a důkladně scedíme. Maso uhřejeme. Špenát částečně překrájíme a přidáme ke konci pečení i s cizrnou k masu. Všechny ingredience smícháme a dochutíme. Podáváme s bramborovými noky.

Ingredience

- Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g - 400 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Kmín drcený 25 g - 2 g
- Pepř černý mletý 20 g - 2 g
- Moravský vrabec 300 g - 600 g
- Cizrna sterilovaná 400 g - 200 g

