Cizrna na italský způsob

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 160 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu necháme namočenou přes noc. Poté vodu slijeme, cizrnu propláchneme a v nové vodě uvaříme doměkka asi 120 minut. Na oleji osmahneme dozlatova cibuli, přidáme na kostičky pokrájenou mrkev a řapíkatý celer, na čtvrtky pokrájená rajčata, přidáme uvařenou cizrnu a vše vaříme 15-20 minut do změknutí zeleniny. Po uvaření osolíme, přidáme pálivou papriku a posypeme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Rajčata** - 400 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Celer řapíkatý** - 40 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 2 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE