

Rajčatový salát s cizrnou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu přes noc namočíme do vody. Vodu pak vylijeme a cizrnu uvaříme v nové vodě doměkka cca 60 minut. Mezitím si nakrájíme rajčata na kostičky, sýr a smícháme s cizrnou. Česnek oloupeme a prolisujeme do bílého jogurtu, přidáme bazalku a oregáno. Osolíme, opepříme a všechny ingredience smícháme dohromady.

Ingredience

- **Rajčata** - 500 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** **150 g** - 500 g
- **Balsýr** **200 g** - 100 g
- **Bazalka** **10 g** - 4 g
- **Oregano** **10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 3 g
- **Lagris cizrna** **450 g** - 265 g

