

Cizrnový salát s grilovanou kukuřicí a Ajvarem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu si den předem namočíme na cca 8 hodin (či přes noc) ve vodě. Druhý den vaříme v nové vodě do měkka. Vychladlou cizrnu dáme do misky, osolíme, přidáme sladkou papriku a zakápneme olivovým olejem. Pořádně promícháme a dáme péct do trouby na 180°C cca 45 min. Mezitím si nakrájíme cuketu na kostičky a osmahneme na olivovém oleji. Osolíme, opepříme a opečeme dozlatova. K cuketě přidáme kukuřici a prohřejeme. V misce smícháme upečenou cizrnu s opečenou zeleninou a přidáme pár lžic Ajvaru. Před podáváním ozdobíme nasekanou bazalkou.

Ingredience

- **Cuketa** - 300 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 400 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Podravka Ajvar jemný 350 g** - 50 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g

