

Rajčatová polévka s cizrnou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu si namočíme přes noc. Troubu předehřejeme na 200°C. Na plech vyskládáme 12 rajčat, mrkev, 10 stroužků česneku, zastříkáme 2 lžícemi oleje, osolíme a opepříme. Na druhý plech dáme lilek promíchaný se slitou cizrnou, zbylým olejem, kari, solí a pepřem. Naráz pečeme asi 45 minut. Pak přísady z plechu s rajčaty rozmixujeme a nalijeme do hrnce, přidáme vše z druhého plechu a zalijeme asi litrem vody. Přivedeme k varu, dosolíme, ozdobíme koriandrem a podáváme s chlebem.

Ingredience

- **Lilek** - 100 g
- **Mrkev** - 225 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Česnek** - 10 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Koriandr čerstvý** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Kari 25 g** - 8 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 300 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g

