

Cizrna na paprice (li)

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Irena Marková li)

| název | množství (na 10.0 porcí) | |
|--------------------------------|---------------------------------|--|
| Cizrna - v nálevu | 1 kilogramy | 400g i s nálevem, pevného podílu bývá tak 240g |
| knedlík houskový | 600 gramy | |
| smetana na vaření | 400 mililitry | |
| Olej slunečnicový | 100 mililitry | |
| Mouka - hladká | 50 gramy | |
| Koření - paprika sladká, mletá | 5 gramy | |
| Paprika červená [kus] | 2 kusy | |
| Mrkev [kus] | 2 kusy | |
| Cibule [kus] | 1 kusy | |
| Sůl | | |

návod k přípravě

Jak na to?

- Na rozehřátém oleji restujte dozlatova nakrájenou cibuli s najemno nastrohanou mrkví. Mezitím si oloupejte rajče - v misce ho zalijte vroucí vodou, po minutě půjde slupka snadno sloupnout. Směs na pánvi osolte, přidejte nakrájené rajče a dále restujte.
- Vmíchejte papriku a zaprašte moukou. Opět krátce orestujte. Přidejte bujon, vodu, smetanu a na nízkém plameni poduste do změknutí zeleniny (asi 15 minut). Rozmixujte dohladka.
- Do směsi vložte cizrnu a nechte společně prohřát.

Tip: Podávejte s těstovinami, bramborovými nočky nebo s houskovým knedlíkem.

<https://www.countrylife.cz/cizrna-na-paprice>

úkoly

recept nemá úkoly