

# Cizrna na paprice (li)

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Irena Marková li)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Cizrna - v nálevu	1.3 kilogramy	400g i s nálevem, pevného podílu bývá tak 240g
knedlík houskový	780 gramy	
smetana na vaření	520 mililitry	
Olej slunečnicový	130 mililitry	
Mouka - hladká	65 gramy	
Koření - paprika sladká, mletá	6.5 gramy	
Paprika červená [kus]	2.6 kusy	
Mrkev [kus]	2.6 kusy	
Cibule [kus]	1.3 kusy	
Sůl		

## návod k přípravě

### Jak na to?

- Na rozeřátém 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