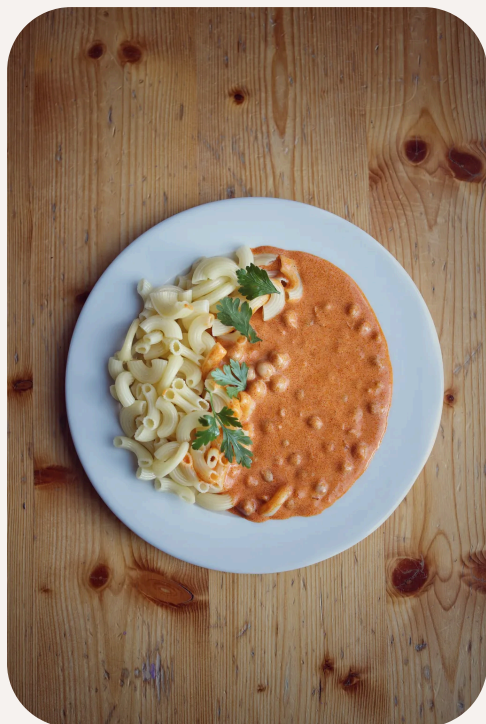


Cizrna na paprice s těstovinami



Ingredience na 10 porcí

CIZRNA

cizrna sušená – 400 g

OMÁČKA

řepkový olej – 30 g

cibule loupaná – 200 g

paprika sladká mletá – 20 g

krém na vaření rýžový – 250 g

sůl – 5 g

pepř mletý – 0.5 g

kukuřičný škrob – 10 g

zeleninový vývar – 400 g

citronová šťáva – 20 g

PASTA

těstoviny kolínka – 1000 g

NAVRCH

petržel čerstvá – 10 g

Cizrna

Alespoň 12 hodin namočenou cizrnu scedíme, dáme vařit do čisté vody a vaříme, dokud nebude úplně měkká. Poté cizrnu scedíme.

Omáčka

Do hrnce s rozehrátým olejem přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a restujeme dozlatova. Přisypeme mletou papriku, krátce (aby nezhořkla) orestujeme, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a přidáme scezenou cizrnu. V trošce vody rozmícháme kukuřičný škrob, zahustíme jím směs a necháme provařit. Nakonec zjemníme rýžovým krémem a dochutíme citronovou šťávou.

Pasta

Do vroucí osolené vody vložíme těstoviny a vaříme do změknutí. Poté těstoviny scedíme. Servírujeme Na talíř nandáme přibližně 175 g vařené těstoviny a přidáme cca 300 g cizrnu s omáčkou. Posypeme nasekanou petrželkou.