

Cizrna na karí s jogurtem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- suchá cizrna 300 g
- bobkové listy 2 ks
- velký pórek 1 ks
- trocha olivového oleje 1 ks
- dle chuti karí koření 1 ks
- trocha soli 1 ks
- malý bílý jogurt 1 ks
- podle potřeby rýže 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suchou cizrnu den předem namočíme do vody. Druhý den ji slijeme, zalijeme znovu vodou a uvaříme ji se dvěma bobkovými listy doměkka. Nesolíme a slijeme.

Pórek nakrájíme na půlkolečka. V hlubší pánvi nebo hrnci rozpálíme trochu oleje, na kterém krátce orestujeme karí koření, aby se uvolnila chuť a vůně. Přidáme pórek, promícháme, osolíme, podlijeme vodou a dusíme doměkka, voda by se neměla úplně vyvařit.

Hotový pórek rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Vmícháme jogurt a cizrnu a necháme prohřát. Podáváme s rýží, nejlépe jasmínovou.

Poznámka:

Můžeš použít hotovou cizrnu z konzervy, ušetříš si část práce. Pokud k pórku přidáš dvě vyzrálá rajčata a kousek nastrohaného čerstvého zázvoru, jídlo dostane novou, zajímavou chuť.