

Krůtí maso s kaší z cizrny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- krůtí stehna 1 ks
- cizrna 250 g
- sůl podle chuti 1 ks
- kmín drcený 1 lžička
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cizrnu namočíme den předem do vody, aby se rychleji vařila.

Krůtí maso opláchneme a osušíme papírovou utěrkou. Jemně potřeme solí a dáme do pekáčku.

Posypeme kmínem, podlijeme troškou vody a dáme péct.

Druhý den vodu z cizrny slijeme, nalijeme čerstvou a uvaříme ji do změknutí. 4. Uvařenou cizrnu rozmixujeme na jemnou kaši, přidáme osmaženou cibulku a pečené maso a můžeme podávat.