

Cizrnový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cizrna 200 g
- rajčata 3 ks
- jogurt bílý 1 ks
- majonéza 2 lžíce
- okurky sterilované 2 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cizrnu necháme v hrnci s vlažnou vodou, nejlépe do druhého dne, nabobtnat. Druhý den přebytečnou vodu vyměníme za novou a cizrnu doměkka uvaříme. Zálivku připravíme smícháním jogurtu a majonézy.

Přidáme nejemno nasekanou cibulku a okurky, podle chuti osolíme a opepříme. Zálivku promícháme s cizrnou a nakrájenými rajčaty.

Na závěr do salátu vmícháme na kostičky nakrájené uvařené vejce. Kousek vejce a rajčat si schováme na ozdobu. Salát podáváme vychlazený.

