

Cizrna se slaninou a vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cizrna 500 g
- Slanina 100 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Pečivo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cizrnu přes noc namočíme do vody, ráno vodu ještě vyměníme. Cizrnu minimálně hodinu vaříme. Po uvaření slijeme přebytečnou vodu, osolíme, opepříme, přidáme kousek másla, dle chuti množství slaniny osmahnuté na cibulce a na závěr česnek. Podáváme s vejci natvrdo či volskými oky a pečivem (chléb, celozrnný rohlík atd.), hodí se klidně i zavařené okurky či čerstvá zelenina. Fantazii se meze nekladou.