

Smažená chilli cizrna

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- chilli koření 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- cizrna 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme chilli koření, ale můžeme použít i jiné koření než chilli, například tandoory masala. Dále si připravíme již hotovou cizrnu, pár hodin namočenou a poté uvařenou.

Na kus papíru nebo utěrky nasypeme chilli koření a cizrnu v něm vyválíme. Můžeme to udělat i tak, že do misky s cizrnou nasypeme koření, ale je potom těžší cizrnu dobře obalit. Pokud se chystáme dát cizrnu na pánev s olejem a nasypat tam koření, tak koření by nemělo být jako hromádka.

Na pánev dáme trochu oleje, můžeme nechat rozehřát a poté nasypeme cizrnu. Necháme smažit tak 5 minut. Musíme dávat pozor, abychom cizrnu nepřipálili. Než ochutnáte, počkejte, až cizrna trochu zchladne.

Smaženou chilli cizrnu podáváme jako pikantní přílohu k různým pokrmům.

