

Cizrna s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cizrna 400 g
- Cibule 1 ks
- Rajčata 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Zakysaná smetana 200 ml
- Koriandr 1 špetka
- Kurkuma 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vývar zeleninový 300 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Cizrnu propláchneme, zalijeme studenou vodou a přes noc necháme nabobtnat. Druhý den uvaříme doměkka. Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme a nakrájíme na kousky. Na troše oleje zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme scezenou cizrnu, podle chuti koření, zalijeme vývarem, přidáme rajčata a společně chvíli necháme dusit. Nakonec vmícháme smetanu smíchanou s prolisovaným česnekem a podle chuti dosolíme. Podáváme s chlebem nebo bílým pečivem.