

Cizrnová pomazánka I

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Paprika 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Rajče 150 g
- Cizrna 400 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bodlákový olej 1 ks
- Chilli omáčka 1 ks
- Harissa 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Namočenou cizrnu uvaříme. Mezitím papriku (žlutou nebo červenou) a cuketu očistíme a nakrájíme. Potom opečeme kousky papriky a cukety na pánvi. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na malé kostičky.

Cizrnu rozmixujeme spolu s paprikou a cuketou, přidáme chilli omáčku, sůl, harissu nebo jiné podobné koření, popřípadě trochu římského kmínu nebo kurkumy. Dále přidáme trochu pepře a oleje podle chuti a konzistence. Vše znovu promixujeme a smícháme s rajčaty.

Cizrnová pomazánka je výborná na jakémkoliv chlebu.