

Staročeská cizrna

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cizrna 0.5 balíček
- česnek 2 stroužek
- sádlo nebo máslo 1 lžíce
- čerstvá petrželka 1 hrst
- **podle chuti**
- čerstvě drcený pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cizrnu přes noc (asi na 10 hodin) namočíme. Poté ji uvaříme v nesolené vodě do křupava, trvá to asi 45 minut, v posledních 15 minutách častěji kontrolujeme, aby se cizrna nerozvařila. Cizrnu scedíme.

Cizrnu vsypeme na rozpálenou pánev na sucho, často prohazujeme a opékáme asi 8 minut (záleží na množství), než ucítíme oříškovou vůni a na cizrně budou patrné hnědé flíčky. Poté přidáme sádlo (lžíci) nebo máslo (asi 2 cm plátek z kostky), najemno nasekaný (ne strouhaný) česnek a čerstvé petrželové listy, přidáme i špetku pepře čerstvě nadrceného. V této fázi opékáme asi 2 minuty a je hotovo.

Staročeskou cizrnu podáváme jako přílohu k masu, ale pokrm je funkční i jako hlavní jídlo doplněné například o domácí majonézu.