

Marocký cizrnový salát



Typ receptu
Bezlepkový
Vegetariánský



Náročnost
Snadná



Doba přípravy
40 minut



Množství
6 porcí

Ingredience:

- 800 g sterilované cizrny Biolinie nebo 500 g cizrny Bioharmonie
- 2 lžice olivového extra panenského oleje Biolinie
- 1 lilek
- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 300 g cherry rajčat
- 1 červená cibule
- pepř Sonnentor
- sůl Biosal
- 100 g balkánského sýra

Na zálivku:

- 5 lžic olivového extra panenského oleje Biolinie
- šťávu z půlky citronu
- 3 lžice posekaných čerstvých bylinek (například pažitka, koriandr, petržele a máta)
- sůl Biosal
- pepř Sonnentor

Postup:

Pokud použijete suchou cizrnu, předem si ji přes noc namočte a vařte asi 50 – 60 minut v tlakovém hrnci do úplného změknutí. Nebo si připravte sterilovanou cizrnu.

Zeleninu nakrájejte na kostičky, cherry rajčátka rozpulte. Zeleninu vložte do pekáčku, zalijte 2 lžicemi olivového oleje, opepřete, osolte a promíchejte. Zeleninu pečte na 220 °C asi 30 minut. Měla by být měkká, zlatavá, ale stále ještě lehce křupavá.

Smíchejte suroviny na zálivku. Do ní přidejte pečenou zeleninu a cizrnu.

Na závěr posypte salát balkánským sýrem a podávejte na čerstvé ciabaty.