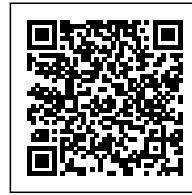




PEČENÉ ZEMIAKY S CÍCEROM OD HUGA





Cícer je trochu zabudnutá potravina a je to škoda! "Rímsky hrach" alebo "Španielska fazuľa", aj tak sa pomenúva táto zázračná potravina, ktorá je neuveriteľne zdravá. Je významným zdrojom vlákniny, bielkovín, napomáha pri žalúdočných problémoch a pomáha tráveniu. Pripravte si cícer podľa môjho receptu a som presvedčený o tom, že ho budete variť veľmi často. Tento recept je navyše vhodný aj pre vegetariánov a vegánov. Pravda, až na tú slaninku na konci,



ale tú vegáni jednoducho vynechajú. Okrem toho je vhodný aj pre ľudí s bezlepkovou diétou! Recept je veľmi jednoduchý a príprava vám zaberie iba minimum času.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

- 8 stredne veľkých zemiakov
- 1 veľký pohár zaváraného Cíceru
- 1 cibuľu
- 1 pór
- 1 malú červenú papriku
- petržlenovú vňať
- olej, trochu soli, mleté korenie, kurkuma, kúsok masla
- 100 gramov pokrájanej oravskej slaninky

Postup:

Najskôr si pripravte zemiaky:

Očistené zemiaky nakrájajte na hrubé kolieska. Zalejte vodou, pridajte lyžicu soli a dajte variť. Keď budú zemiaky takmer uvarené, scedte vodu a zemiaky dajte na panvicu s trochou oleja. Upečte ich do zlata.

Pokiaľ sa varia zemiaky máte čas na prípravu Cíceru. Na väčšiu panvicu dajte trochu oleja. Opražte na drobno nakrájanú cibuľku, pór, papriku a veľa pokrájanej petržlenovej vňate. Pridajte Cícer, kúsok masla, korenie a kurkumu. Všetko dôkladne opražte, nie však príliš dlho. Stačí 1-2 minúty. Nakoniec vo väčšej nádobe zľahka zamiešajte opečené zemiaky a pripravený Cícer so zeleninou. Na vrch pridajte opečenú slaninku.

HOTOVO!

K tomuto jedlu sa výborne hodí kyslá kapusta alebo domáca čalamáda.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo