

Cizrnový salát

Kategorie: Luštěninové saláty

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g cizrny

4 lžíce olivového oleje

šťáva z citronu

mořská sůl

čerstvě drcený černý pepř

1 svazek zelené petrželky

2 ks mrkve

1 svazek nat'ové cibulky

2 ks rajčata

1 ks paprika

Postup

Cizrnu den předem propláchneme, zalijeme studenou vodou a necháme do druhého dne nabobtnat. Vložíme ji do hrnce, zalijeme dostatečným množstvím vody a uvaříme doměkka. Cizrnu scedíme, ještě vlažnou zalijeme olejem a citrónovou šťávou, osolíme, opepříme, promícháme a necháme vychladnout. Pak k ní přidáme jemně nasekanou petrželku, na nudličky nastrouhanou mrkev, nakrájené cibulky i s natí, nakrájená rajčata a papriku. Salát promícháme, podle chuti přisolíme, opepříme a okyselíme citronem.