Cícer à la kura na paprike

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

Cícer namočíme cez noc, ráno vodu zlejeme a uvaríme v čerstvej vode. Množstvo priliatej vody by malo byť zhruba 1 cm nad povrchom cíceru. Do hrnca ešte pridáme lyžičku saturejky a pozor – varíme neosolené. Medzitým si v inom hrnci na olivovom oleji orestujeme cibuľku, stiahneme z ohňa, poprášime sladkou paprikou a za stáleho miešania restujeme. Hrniec vrátime na oheň, prilejeme vodu. Ak chceme hladkú omáčku, cibuľu rozmixujeme. Uvarený cícer rozdelíme na polovicu a časť rozmixujeme, tým získame skvelé zahusťovadlo. Rozmixovaný a celý cícer vložíme do hrnca. Nakoniec pridáme fazuľové struky, smotanu a dochutíme citrónovou šťavou a soľou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 200 g
- **Citróny** - 25 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Zelené fazuľové struky** - 250 g
- **Slepačí bujón** - 10 g
- **Cícer** - 400 g
- **Saturejka** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE