Cizrna na paprice

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

	cizrna (200 g sušené, nebo 500 g sterilované)
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
1 ks	pórek
2 lžíce	sladká paprika (doporučujeme sladkou papriku COOP Premium)
1 litr	vývar (např. zeleninový, nebo z vaření cizrny)
kousek	máslo
trochu	rajčatový protlak
	sůl a mletý pepř
	šťáva z 1 citronu

Postup přípravy

Cizrnu si buď namočíme a uvaříme doměkka (máme-li ji sušenou), nebo použijeme sterilovanou. V kastrolu na oleji osmahneme pokrájenou cibuli a pórek. Přidáme sladkou papriku a velmi krátce orestujeme. Přidáme půlku cizrny a přilijeme vývar. Pár minut povaříme, poté rozmixujeme dohladka. Přihodíme zbylou cizrnu a vmícháme kousek másla s trochou rajčatového protlaku. Osolíme, opepříme a ochutíme citronovou šťávou. Podáváme s rýží, ozdobené petrželkou a pórkem.