Cizrnová polévka

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

400 g	cizrna
100 g	máslo
1 ks	cibule
4 ks	rajčata
2 lžička	římský kmín
	pepř mletý
4 stroužky	česnek
1 litr	zeleninový vývar
250 ml	smetana (12%)
	zelená petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Suchou cizrnu dáme do vlažné vody a necháme ji přes noc namočenou, aby zdvojnásobila objem. Druhý den cizrnu slijeme, zalijeme studenou vodou a vaříme doměkka (zhruba 1 a půl hodiny). Poté cizrnu slijeme. V kastrolu si mezitím rozpustíme máslo, osmahneme na něm jemně nakrájenou cibuli, rajčata, 3/4 vařené cizrny (1/4 si necháme na později), římský kmín, čerstvě mletý pepř a ještě chvíli vše smažíme. Na poslední minutku přihodíme i nasekaný česnek a necháme rozvonět. Osmažený základ zalijeme zeleninovým vývarem a vaříme zhruba 20 minut. Poté přidáme smetanu a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. Vhodíme schovanou uvařenou cizrnou a ozdobíme trochou nasekané zelené petrželky. Podáváme s čerstvým pečivem..