Křupavá cizrna s uzenou paprikou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 plechovky či skleničky	cizrna sterilovaná (celkem asi 480 g po slití)
2 lžíce	olivový olej
1 a 1/2 lžičky	uzená mletá paprika
1/2 lžičky	sušený česnek
1/2 lžičky	mletý římský kmín
špetka	chilli
1/2 lžičky	sůl



Postup přípravy

Cizrnu slijeme, důkladně propláchneme a osušíme čistou utěrkou nebo papírovými ubrousky. Čím sušší cizrna bude, tím lépe se při pečení opeče. Nasypeme ji do mísy, promícháme s olivovým olejem a rozložíme v jedné vrstvě na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C přibližně 30–40 minut, během pečení ji několikrát promícháme, aby se opekla rovnoměrně. Mezitím v misce smícháme uzenou papriku, sušený česnek, římský kmín, chilli a sůl. Jakmile je cizrna dozlatova opečená a na povrchu křupavá, vyjmeme ji z trouby a ještě horkou promícháme s připravenou kořenicí směsí. Necháme krátce zchladnout a podáváme jako slané zobání.