

Květákový salát s cizrnou

Časová náročnost: 20 minut

Salát

1 ks	květák
1 plechovka	cizrna (400 g)
150 g	slanina
2 stroužek	česnek
1 svazeček	čerstvá pažitka

Dresink

2 lžíce	vinný ocet
2 lžíce	olivový olej
1 lžička	cukr
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Květák omyjeme a rozebereme na malé růžice. Vhodíme je do osolené vařicí vody, kde vaříme 4 minuty (budou měkké, ale nesmí se nám rozpadat!). Slijeme a necháme vychladnout. Cizrnu vyklopíme z plechovky a také slijeme. Slaninu si nakrájíme na malé kostičky a opečeme na sucho na pánvičce. Vmícháme prolisovaný česnek a necháme další asi 2 minuty nad plamenem (česnek začne vonět, avšak nesmí se připálit a zhořknout!). Nyní si připravíme dresink: Smícháme vinný ocet s olejem a cukrem. Osolíme a opepříme. V míse si smícháme vychladlý uvařený květák, slitou cizrnu a opečenou slaninu s česnekem. Přelijeme připraveným dresinkem a posypeme pokrájenou pažitkou. Ihned podáváme.

Poznámka: Cizrna se podobá velkému hrachu. Je k dostání celá nebo půlená, připravují se z ní nákypy, polévky a dušené pokrmy. Na Středním východě patří cizrna mezi základní potraviny, je však součástí i mnoha evropských a orientálních pokrmů. Náš článek o tom, **proč je cizrna zdravá a jak ji připravit**, si přečtěte [ZDE](#)