

# Cizrna pečená v rajčatech se zeleninou, grilovaný farmářský sýr

<b>Cizrna pečená v rajčatech suroviny 10 porcí:</b>	<b>množství</b>	<b>jednotka</b>
Česnek čerstvý bio	0,02	kg
Cibule červená loupaná	0,1	kg
Cuketa	0,15	kg
Lilek	0,15	kg
Paprika mix	0,2	kg
Dvojitý rajčatový protlak	0,04	kg
Krájená rajčata v tomatové šťávě	0,5	kg
Tymián	0,003	kg
Rozmarýn	0,003	kg
Sušená rajčata v oleji	0,16	kg
Olej z rajčat	0,04	l
Sůl	0,01	kg
Cizrna (sušená) bio	0,46	kg
Cukr krupice	0,038	kg
Baby špenát	0,1	kg
Farmářský sýr na gril	0,8	kg
Bazalka čerstvá	0,01	kg

## Pracovní postup:

Cizrnu zalijeme studenou vodou tak, aby byla dostatečně ponořená a necháme přes noc namočenou. Druhý den cizrnu slijeme, vložíme do hrnce, zalijeme vodou a pozvolna vaříme do měkka. Uvařenou cizrnu scedíme.

V rozehrátém hrnci na oleji ze sušených rajčat zpěníme nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený čenek, nasekané bylinky, přidáme rajčatový protlak, cukr a krátce zarestujeme, než nám cukr zkaramelizuje. Podlijeme drčenými rajčaty, osolíme, přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu a na kostičky nakrájená sušená rajčata. Vaříme cca 10 minut (záleží na velikosti zeleniny). Přidáme uvařenou cizrnu. Společně krátce provaříme a přendáme do gastronádoby a vše společně zapečeme v předehráté troubě na 180 °C 20 minut. Upečenou cizrnu před výdejem promícháme s nakrájeným baby špenátem, natrhanou bazalkou a dle chuti dosolíme a dosladíme.

Cizrnu podáváme s grilovaným farmářským sýrem a lístky čerstvé bazalky.



## TIP ŠÉFKUCHAŘE:

K tomuto pokrmu se hodí servírovat focaccia nebo kousek tmavého pečiva a na závěr celý pokrm doplnit čerstvou rukolou.



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova  
Evropa investuje do venkovských oblastí  
Program rozvoje venkova



CELOSTÁTNÍ SÍŤ PRO VENKOV



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA