

Paradajkový šalát s cícerom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cícer cez noc namočíme do vody. Vodu potom vylejeme a cícer uvaríme v novej vode domäkka cca 60 minút. Medzitým si nakrájame paradajky na kocky, syr nakrájaný na kocky a zmiešame s cícerom. Cesnak olúpeme a prelisujeme do bieleho jogurtu, pridáme bazalku a oregano. Osolíme, okoreníme a všetky ingrediencie zmiešame dohromady.

Ingrediencie

- **Fitaki syr balkánskeho typu 500 g** - 100 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 500 g
- **Paradajky** - 500 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 4 g
- **Cícer** - 265 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

