

Pikantní šťouchané brambory s cizrnou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Brambor 800 g
- Růžičková kapusta 200 g
- Sůl dle chuti 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Mletý koriandr 1.4 lžička
- Římský kmín 1.4 lžička
- Krájená sterilovaná rajčata 400 g
- Bobkové listy 2 ks
- Sterilovaná cizrna 400 g
- Mletý černý pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, a nakrájíme. Kapustičky očistíme. V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Kapustičky dáme do síta a vložíme do vroucí vody. Povaříme je 5 minut. Potom je vyndáme, zchladíme proudem studené vody a rozdělíme na jednotlivé lístky. Do vody po kapustě vsypeme brambory a vaříme je asi 15 minut.

Cibuli i česnek oloupeme a nakrájíme. Chilli papričku zbavíme semínek a nasekáme nadrobno. Vše orestujeme na oleji. Vsypeme koriandr s římským kmínem a koření krátce osmahneme. Přidáme sterilovaná rajčata, vhodíme bobkové listy a společně vaříme, až směs zhoustne.

Pak do směsi přidáme sterilovanou cizrnu a lístky kapusty. Ochutíme pepřem a prohřejeme.

Uvařené brambory slijeme, rozšťoucháme a vmícháme do směsi v pánvi. Hned podáváme.