Cizrna na paprice s těstovinami

Ingredience na 10 porcí

CIZRNA

cizrna sušená – 400 g

OMÁČKA

repkový olej – 30 g
cibuľa lúpaná – 200 g
paprika sladká mletá – 20 g
krém na vaření rýžový – 250 g
sol – 5 g
korenie mleté – 0.5 g
kukuřičný škrob – 10 g
zeleninový vývar – 400 g
citronová šťáva – 20 g

PASTA

těstoviny kolínka – 1000 g

NAVRCH

petržlen čerstvý – 10 g

Cizrna

Alespoň 12 hodin namočenou cizrnu scedíme, dáme vařit do čisté vody a vaříme, dokud nebude úplně měkká. Poté cizrnu scedíme.

Omáčka

Do hrnce s rozehřátým olejem přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a restujeme dozlatova. Přisypeme mletou papriku, krátce (aby nezhořkla) orestujeme, zalijeme vývarem, osolíme, opepříme a přidáme scezenou cizrnu. V trošce vody rozmícháme kukuřičný škrob, zahustíme jím směs a necháme provařit. Nakonec zjemníme rýžovým krémem a dochutíme citronovou šťávou.

Pasta

Do vroucí osolené vody vložíme těstoviny a vaříme do změknutí. Poté těstoviny scedíme. Servírujeme Na talíř nandáme přibližne 175 g vařené těstoviny a přidáme cca 300 g cizrnu s omáčkou. Posypeme nasekanou petrželkou.