

Několik receptů:

Cizna po italsku

Ingredience: 150 g cizrny, 1 mrkev, 1 nožka řapíkatého celeru (bez listů), 1 cibule, 2 rajčata, olivový olej, chilli, petržel.

Postup: Cizrnu nechte 8-12 hodin ve vodě (do vody lze přidat půl lžičky jedlé sody na 0,5 l vody). Poté vodu slijte, cizrnu propláchněte a v nové vodě uvařte do měkka. Nesolte. Na oleji nechte zesklivatět na drobno nakrájenou cibuli, přidejte na kostičky nakrájenou mrkev a celer a čtvrtky rajčat, přidejte uvařenou cizrnu a vše ještě povařte 15-20 minut, dokud zelenina není měkká. Teprve pak osolte, popř. dochutíte špetkou pálivé papriky a ozdobte petrželí. Podává se samotné nebo s těstovinami.

Cizna po indicku

Ingredience: 200 g cizrny, 200 g čočky (červené), 400 g sterilovaných rajčat, 4 stroužky česneku, 1 cibule (červená), citronová šťáva, olej, zázvor, sůl, koriandr, pepř, římský kmín, hořčičné semínko, garam masála (směs indického koření "pěti vůní").

Postup: Cizrnu připravte stejně jako u předchozího receptu. V hluboké pánvi na oleji osmažte utřené stroužky česneku, nakrájenou cibuli a zázvor. Přidejte čerstvé koření, sůl a garam masálu. Několik minut míchejte, přisypte propláchnutou čočku a ještě na 1-2 minuty vše zamíchejte. Přidejte rajčata a uvařenou cizrnu, zalijte 0,2 l horké vody, zamíchejte, přiklopte a na 20 minut poduste. Dochutíte citronovou šťávou. Lze jíst s indickými plackami či chlebem.

Ciznová polévka

Ingredience: 150 g cizrny, plechovka rajčat, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 2 PL hladké mouky, bujón, olej, sůl, pepř, kmín, tymián, bazalka.

Postup: Cizrnu vařte 70-80 minut v papiňáku v 1,5 l vody s bujónem, kmínem a bobkovým listem. Na oleji zpěníte cibuli, přidejte mouku, rozředte bujónem z cizrny a přidejte nakrájená rajčata. Dochutíte tymiánem, solí a pepřem a nechte vařit asi pokračování na str. 22

PNEUSERVIS Jirkalovi

ČESKÝ BROD

Disponujeme DRUHOU největší zouvačkou pneumatik v ČR!

→ Demontáž a montáž AGRO a EM pneumatik

→ Opravy bočních průrazů

→ Kompletní služby pneuservisu

→ Prodej pneu značek:



- Continental
- Mitas
- Trelleborg
- Alliance
- BKT
- Firestone
- Taurus
- Michelin
- Kleber
- Seha
- Özka
- Vredestein
- Bridgestone
- Nokian
- Maxam
- Kabat
- Voltyre
- Dneproshina

Pro více informací volejte nebo pište:

T: +420 602 279 241 T: +420 723 171 726 E-mail: ventilek@volny.cz

Adresa provozovny: Zborovská 1427, 282 01 Český Brod

www.pneuservisjirkalovi.cz

TYLL
www.kupvyfuk.cz

VÝFUKY

- specialista na výfuky pro vozy **ŠKODA a DACIA**
- velký výběr příslušenství (vč. nastavných i děrovaných trubek)
- **VÝROBCE VÝFUKŮ**

TYLL CZ[®]

www.tyllcz.eu