



## Cizrnový salát s pečenými paprikami

### Ingredience:

200 g cizrna

200 g salám Torrero

1 ks červená paprika

1 ks žlutá paprika

2 ks menší červená cibule

½ menší cuketa

### Postup:

Cizrnu přebereme a den předem namočíme do studené vody. V té samé vodě uvaříme do měkka. Na závěr, když je cizrna téměř uvařená, vodu osolíme. Slijeme a necháme vychladnout. Papriky očistíme a nakrájíme na čtvrtky. Cuketu rozkrojíme podélně na čtvrtky, osolíme, necháme pár minut vypotit vodu a osušíme. Papriky i cuketu dáme na plech, vytřený olivovým olejem, pokapeme olivovým olejem, přidáme celé snítky tymiánu a pečeme při 220°C, než se na paprikách začnou dělat puchýře a cuketa začne zlátnou. Papriky po upečení oloupeme a spolu s cuketou pokrájíme na menší kousky. Červenou cibuli pokrájíme na hrubo, dáme do rendlíku, zalijeme balsamikovým octem tak, aby cibule byla celá ponořená a svaříme. Na konci nám v rendlíku nezbude skoro žádný ocet a cibule bude měkká na skus. Všechny zchladlé ingredience smícháme dohromady a přidáme na nudličky nakrájený salám a olivový olej. Dochutíme šťávou z limet, čerstvě namletým pepřem a necháme dobře vychladit. Před servírováním vmícháme ještě nasekanou koriandrovou nať. Servírovat můžeme s použitím tvořítko a kolem ozdobit balsamikovou redukcí.

