

Cizrnovo – zeleninové placky

Suroviny:

Paprika červená syrová	150 g
Cibule červená	100 g
Květák syrový	150 g
Koriandr čerstvý	10 g
Cizrnová mouka	100 g
Sůl	5 g
Kmín římský mletý	8 g
Koření garam masala	10 g
Jogurt bílý	200 g
Citronová šťáva syrová	20 g
Olej řepkový	30 g



Postup:

Syrovou zeleninu pokrájíme na tenké nudličky, koriandr nasekáme a dáme do mísy. Posypeme solí, polovinou římského kmínu, garam masalou a rukama promačkáme, aby zelenina pustila trochu vody. Pak přisypeme cizrnovou mouku a opět rukama důkladně promícháme, aby se mouka spojila se zeleninou. Uděláme z těsta placky a na rozpáleném oleji pečeme z obou stran do zlatova. Mátu rozmixujeme se lžičkou jogurtu do hladka a pak smícháme se zbytkem jogurtu, přidáme zbytek římského kmínu a citronovou šťávu.

Všem přejeme dobrou chuť!