



## Cizrnový kotlík tagine s datlemi a dýní

veganský,  
vegetariánský,  
bezlepkový

Středně obtížné

50 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

150 g cizrny  
2 červené cibule  
200 g dýně hokaido  
5 rajčat  
2 brambory  
1 mrkev  
75 g datlí bez pecek  
2 stroužky česneku  
1 lžička zeleninového bujonu  
1 lžička římského kmínu  
1 lžička mleté papriky  
1 lžička kukuřičného škrobu  
1 lžička skořice  
kousek čerstvého zázvoru  
4 lžíce olivového oleje  
1 hrst čerstvého koriandru

### Jak na to?

1. Cibuli nakrájejte nahrubo, vložte do rozpáleného oleje a osmahněte do hněda. Přidejte koření a vše krátce osmahněte (3-5 minut). Zalijte vodou, přidejte na kostky nakrájené brambory a mrkev, dochuťte Würzlem, přiveďte k varu a vařte 15 minut.
2. Přidejte nahrubo nasekané datle, na větší kostky nakrájenou dýni hokaido (nemusí se loupat, stačí jen umýt a vydlabat semínka), rajčata a vše opět duste, až začne dýně měknout. Dle potřeby dolijte trochu vody, aby byla zelenina ponořená.
3. Do směsi vsypte uvařenou cizrnu. Dle potřeby můžete omáčku zaprášit kukuřičným škrobem. Odstavte a vmíchejte nahrubo nasekaný koriandr.
4. Tento pokrm je možno servírovat s jakoukoliv rýží, kuskusem nebo pečivem.

Cizrnu připravte podle návodu.