



## Orientální cizrno-bramborový salát

veganský

Snadné

50 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

500 g cizrny  
500 g malých brambor  
1 malá červená cibule  
2 rajčata  
snítka čerstvého koriandru  
1 chilli paprička  
5 lžic Sojade natural  
2 lžice sójové omáčky tamari  
1 lžice strouhaného čerstvého zázvoru  
1 lžička mořské soli  
šťáva z poloviny biocitronu

### Jak na to?

1. Cizrnu namočte přes noc, v nové vodě uvařte do měkka (cca 40 minut) a nechte vychladnout.
2. Brambory uvařte ve slupce, nechte vychladnout. Pokud jsou brambory větší, nakrájejte je na poloviny nebo čtvrtiny.
3. Brambory a cizrnu dejte do mísy, přidejte nakrájenou cibuli, rajčata, chilli papričku, koriandr a promíchejte.
4. Dresink si připravte smícháním všech surovin. Vmíchejte jej do salátu.