



Teplý salát z pečených brambor a pečené cizrny

vegan

Easy

For 4 person



Ingredients

750 g brambor
1 ks celé balení koření na
brambory Potato Fix
6 lžíce olivového oleje
1 ks konzervy cizrny
1 lžíce mletého kmínu
sůl
2 ks stroužky česneku
3 hrst nasekané petrželové nati

How to do it?

1. Brambory oloupejte, omyjte a nakrájejte na kolečka o tloušťce asi 1 cm. V míse je smíchejte s kořením na brambory a 2 lžícemi olivového oleje. Pečte rozložené na plechu vyloženém pečicím papírem asi 25 minut na 230 °C.
2. Cizrnu sceďte a nechte okapat. Vložte do misky a promíchejte s 2 lžícemi olivového oleje, kmínem a solí. Na posledních pět minut pečení cizrnu přidejte do trouby k bramborám.
3. Po upečení brambory a cizrnu smíchejte s nasekanou petrželkou. Pokapejte zálivkou z rozmačkaného česneku, soli a zbylého olivového oleje.