



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasádor
Krušovice Kráľovská 12°

"Garbanzas" pikantný cícer s mäsom a klobásou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Cícer varený bez nálevu, 1kg
- Bravčové pliecko, 220g
- Klobása Chorizo, 1ks
- Slanina solená /údená biela
- Údená krkovička/stehno, 100g
- Cibuľa, 1 veľká
- Mrkva ,1 veľká
- Zelené korenie sterilizované, 1ČL
- Drvené paradajky, 2PL
- Olej olivový, 3PL
- Paprika čerstvá klasic, 1ks malá
- paprika sladká /údená mletá, 1ČL
- Cesnak, 3 strúčiky
- Rímska rasca drvená, 1ČL
- Bobkový list, 1ks
- Soľ
- Korenie čierne mleté
- Chlieb ako príloha
- Chili paprička čerstvá, 1ks

POSTUP

Slaninu nakrájame nadrobno a opečieme, pridáme olej, nakrájanú cibuľu, mrkvu a papriku nadrobno, krátko orestujeme, osolíme okoreníme, pridáme cesnak, nakrájané pliecko/2x3cm/, nakrájanú klobásu, údené mäso/2x3 cm/ pridáme mletú papriku, drvené paradajky, rascu, korenie, bobkový list, soľ, podlejeme malým množstvom vody alebo vývaru, dusíme do mäkka podľa potreby podlievame. Pred dokončením pridáme cícer z konzervy aj s nálevom, prevaríme 10 min. Hotové jedlo posypeme vňaťou, dekorujeme plátkami opečenej slaninky čili papričkou, kolieskami červenej cibule. Podávame s chlebom