***Řecká čočka (nebo cizrna)***

450 g čočky (cizrny)

5 lžic olivového oleje

4 cibule

½ pórku

6 stroužků česneku

¼ celeru

2 mrkve

300 g rajčat

mletý bílý pepř, 3 bobkové listy

petrželka, kerblík

sůl, 1 citron

Čočku (cizrnu) namočíme. Mezitím na rozehřátém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, pórek a česnek, pak přidáme na kostičky nakrájený celer a mrkev, osmahneme, doplníme namočenou scezenou luštěninou, přidáme nakrájená oloupaná rajčata, mletý pepř a bobkový list. Mírně podlijeme vodou a pod pokličkou zvolna dusíme za občasného podlévání doměkka.

Do hotové čočky přidáme nadrobno nakrájenou čerstvou petrželku a kerblík, osolíme (bobkové listy vyjmeme) a obložíme řezy citronu. Podáváme s bílým chlebem.

***Fazole na florentský způsob***

400 g bílých fazolí

3 lžíce olivového oleje

3 stroužky česneku

1 snítka šalvěje

3 rajčata

1 řapík celeru řapíkatého

sůl

mletý pepř

1 snítka rozmarýny

1 lžíce rajčatového protlaku

3 jarní cibulky

Namočené cibule vaříme s polovinou oleje, 2 stroužky česneku, šalvějí, nakrájenými oloupanými rajčaty a celerem doměkka.

Na rozehřátém zbylém oleji a za stálého míchání opékáme nakrájený česnek a nakrájené lístky rozmarýny. Pak přidáme rajčatový protlak, fazole i s vývarem a prohřejeme.

Podáváme posypané nadrobno nakrájenou jarní cibulkou i s natí a s bílým chlebem.

***Jemná cizrnová pomazánka pro děti***

100 g uvařené cizrny

1 kostička žervé (asi 100 g)

1 lžíce řepkového oleje lisovaného zastudena

2 lžíce sušených pšeničných klíčků

10cm kousek okurky nakrájený na malé kostičky

sůl

citronová šťáva

Uvařenou cizrnu spolu s žervé a lžící oleje rozmixujeme na pastu, dochutíme solí a citronovou šťávou. Smícháme s pšeničnými klíčky a nakrájenou okurkou lehce zbavenou vody. Mažeme na čerstvý chléb nebo toasty.

***Cizrnovo-vajíčková pomazánka***

3 vejce natvrdo

150 g předvařené cizrny

1 menší cibule

3 lžíce zakysané smetany

sekaná pažitka nebo řeřicha

sůl

pepř

Cibuli a vejce nakrájíme nadrobno, přidáme rozmixovanou vařenou cizrnu a tři lžíce zakysané smetany. Řádně promícháme, osolíme, opepříme a dochutíme pažitkou, řeřichou nebo obojím.

Je opravdu velice dobrá, doporučuji vyzkoušet.

Za recepty děkujeme Jaroslavu C.