

## CIZRNOVÉ KULIČKY S TZATZIKI

### INGREDIENCE

- 1 konzerva cizrny (400g)
- 250 g mletého krůtího masa
- hrst hladkolisté petržele
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžička olivového oleje
- 1 vejce
- špetka soli
- pepř
- 200 g okurky
- 1 stroužek česneku
- 20 ml citronové šťávy
- snítek kopru
- 250 g jogurtu řeckého typu (0%)



### POSTUP

- Troubu předehřejte na 170°C.
- Cizrnu zcedte, rozmixujte a dejte do mísy.
- K cizrně přidejte krůtí maso, na jemno nasekanou petržel, kmín, olivový olej a vejce. Celou směs osolte, opepřete a promíchejte.
- Z těsta tvarujte kuličky, které pokládejte na plech vyložený pečicím papírem (pokud se těsto moc lepí, zkuste si namočit ruce).
- Pečte v předehřáté troubě cca 30 minut.
- Okurku si nastrouhejte na hrubo, dejte do síta a nechte vykapat přebytečnou vodu.
- K okurce přidejte utřený česnek, citrónovou šťávu, na jemno nasekaný kopr a řecký jogurt. Osolte a opepřete.
- Cizrnové kuličky podávejte s hotovým dresinkem.