

## Cizrnová kaše s čerstvou treskou a salátkem z červené řepy

Alena Bouchalová



- Cizrnu necháme alespoň 24 hodin namočit (čím déle tím lépe - vodu slijeme a vaříme v nové vodě)  
Vaříme v tlakovém hrnci do změknutí cca 2 hodiny. Osolíme a opět přivedeme k varu. Na závěr cizrnu rozmixujeme na kaši. Dochutíme sojovou omáčkou tamari a ume octem.
- Tresku omyjeme, očistíme a upečeme na přepuštěném másle, kmíně a citronu - (přepuštěné máslo je zbaveno velké části bílkovin a má vyšší bod přepalu, připravuje se pozvolným zahřátím, kdy se postupně oddělí voda od tuku a bílkovin v podobě pěny. Ta se sbírá z povrchu.)
- Salát připravíme z uvařené červené řepy a česneku. Řepu vaříme ve slupce, tak aby neztratila příliš živin. Po uvaření ji nastroháme na malé nudličky, promícháme s česnekem a troškou rýžového sirupu.