



# Sladké brambory plněné cizrnou

středně složitá  
příprava

50 min

Porcí

2

Cena

100 až 150 Kč

## SUROVINY

### Základ

2 sladké brambory

### Omáčka

2 lžíce tahini pasty

1 lžíce citronové šťávy

1 stroužek česneku

2 lžíce vody

sůl

### Náplň

1 lžíce olivového oleje

1/2 cibule na jemno

2 stroužky česneku

1/2 červené papriky

1 hrnek vařené cizrny

1 lžička římského kmínu

špetka mletého koriandru

1 lžička citronové šťávy

sůl

pepř

## POSTUP

### krok 1

Předejdeme si troubu na 400 stupňů. Brambory rozkrojíme napůl, vyškrábeme vnitřek a dáme péct zhruba na 40 minut.

### krok 2

Zatímco se pečou brambory, smícháme tahini pastu s citronovou šťávou a rozemletým česnekem, osolíme a přidáme vodu, dokud není směs akorát hustá.

### krok 3

Na pánvi si necháme rozežhřát olivový olej, přidáme vnitřek brambor, cibuli a mícháme, dokud směs nezměkne, po dobu 5 minut. Přidáme namletý česnek a červenou papriku, promícháme a do vzniklé směsi přisypeme cizrnu a drcený koriandr. Po 3 minutách dodáme citronovou šťávu, dochutíme solí a pepřem, opět promícháme a dáme stranou.

### krok 4

Upečené slupky brambor naplníme vzniklou směsí a navrch přidáme omáčku z tahini pasty.