

Cizrnové (římské) placičky

Suroviny na 10 porcí:

Cizrna	1 000g
Mouka hladká (pšeničná / cizrnová/ špaldová)	600g
Vejce 2 ks	80g
Sůl	20g
Majoránka	1g
Česnek	20g
Mletý kmín	5g
Cibule	100g
Zelené bylinky	100g
Olej (pečení)	80g
Olej (smažení)	300g

Technologický postup:

Suchou cizrnu přebereme, propláchneme vodou, scedíme a zalijeme studenou vodou. Cizrnu necháme přes noc namáčet, druhý den ji opět důkladně propláchneme a uvaříme doměkka, scedíme a necháme vychladnout. Nadrobno nakrájenou cibulku osmažíme dorůžova. Vychladlou rozmixovanou cizrnu, cibulku, vejce, mouku a veškeré koření zamícháme. Těsto necháme několik minut odpočinout. Z těsta tvoříme vyšší placičky a pečeme v troubě (smažíme na rozpáleném oleji) dozlatova.