

Brambora pečená se salsou z červené papriky

Celkový čas vaření **60 min.** 10 min. Doba přípravy **50 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.420 kJ / 340 kcal

Tuky: **14 g** Bílkoviny: **9 g**

Sacharidy: **42 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 g	brambor
30 ml	řepkového oleje
2	červené papriky
2	stroužky česneku, nasekané
20 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
10 ml	citronové šťávy
120 g	vařené cizrny Pár lístků koriandru nebo petržele (celých)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g brambor - **30 ml** řepkového oleje

Brambory zakápněte řepkovým olejem, zabalte do alobalu a zahrabejte do žhavých uhlíků v ohni asi na 40 minut.

Krok 2

2 červené papriky

Papriky opečte nad ohněm, poté je vložte do misky, pevně přikryjte a nechte 10 minut stát, než z nich oloupete slupku.

Krok 3

2 stroužky česneku, nasekané - **20 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **10 ml** citronové šťávy - **120 g** vařené cizrny - Pár lístků koriandru nebo petržele (celých)

Pečené papriky nakrájejte najemno a smíchejte s nasekaným česnekem, Sójovou omáčkou Kikkoman a citronovou šťávou. Přidejte cizrnu a lehce ji rozmačkejte vidličkou. Pečené brambory rozkrojte, vnitřek lehce načechrejte a navrch dejte salsu. Ozdobte lístky koriandru nebo petržele.