



## Cizrnové řízečky s lehkým bramborovým salátem

veganský

Snadné

60 minut

Pro 4 osoby



### Ingredience

800 g brambor - na salát  
 100 ml zeleninového vývaru -  
 na salát  
 4 lžíce oleje - na salát  
 3 lžíce jablečného octa - na  
 salát  
 1 lžíce dijonské hořčice - na  
 salát  
 1 ks šalotka - na salát  
 sůl - na salát  
 120 g cizrny - na řízečky  
 100 g uzeného tofu - na řízečky  
 75 g kukuřičné stouhanky -  
 nařízečky  
 75 g hrašky - na řízečky  
 1 lžíce lahůdkového droždí - na  
 řízečky  
 1 lžíce nori vloček - na řízečky  
 5 lžíce oleje +olej na smažení -  
 na řízečky  
 sůl - na řízečky  
 kmín - na řízečky

### Jak na to?

1. Brambory uvařte ve slupce v osolené vodě doměkka tak, aby zůstaly pevné. Ještě teplé je oloupejte a nakrájejte na 1 cm silná kolečka.
2. K bramborám ihned přidejte olej, ocet, sůl, hořčici, nasekanou šalotku a postupně za stálého míchání přilévejte horký vývar, dokud se vše nepropojí a nevznikne hustá zálivka.
3. Cizrnu uvařte dle návodu na obalu, rozmixujte společně s 50 g tofu najemno. Zbylé tofu rozdrobte a vmíchejte do směsi. Dochutte lahůdkovým droždím, nori vločkami, drceným kmínem a solí, podle potřeby zahustěte kukuřičnou strouhankou. Z připravené hmoty vytvarujte ploché řízečky.
4. Řízečky obalte v těstíčku z hrašky a 120 ml vody, obalte v kukuřičné strouhance.
5. Smažte dozlatova v 1 cm vysoké vrstvě oleje. Po usmažení nechte odležet na ubrousku