

# CELOZRNNÉ FUSILLI S CIZRNOU, HOUBAMI, RAJČATY, SUŠENÝMI MERUŇKAMI A KOŘENÍM DUKKAH

(4 porce)

## INGREDIENCE

400 g Adriana Fusilli celozrnné  
200 g uvařené cizrny  
16 cherry rajčat nakrájených na půlky  
1 červená cibule nakrájená na malé kostičky  
30 g hladkolisté petrželky nakrájené najemno  
400 g čerstvých hub (žampiony, hlíva ústříčná)  
100 g sušených meruňek nakrájených na menší kousky  
100 ml extra panenského olivového oleje  
sůl a pepř dle chuti  
1 citron

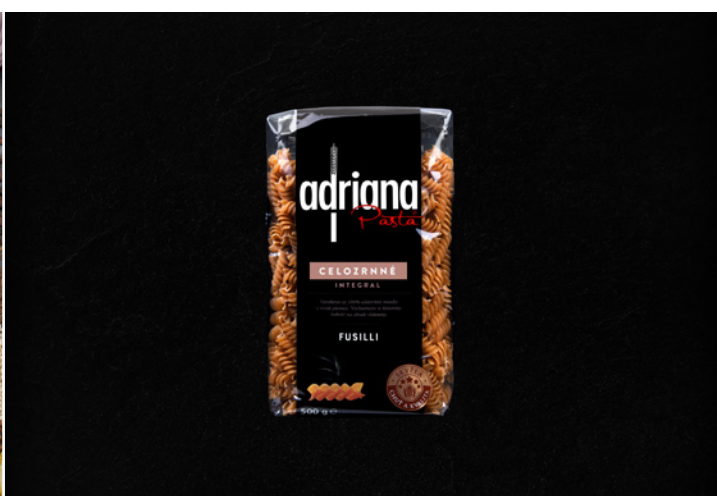
## INGREDIENCE NA KOŘENÍ DUKKAH

5 lžic mletého koriandru  
2 lžice drceného kmínu  
4 lžice pistácií  
4 lžice lískových oříšků, opražených a oloupaných  
10 lžic sezamových semínek, opražených

## POSTUP

Nejdříve si připravte směs koření dukkah. Do mixéru vložte mletý koriandr, drcený kmín, pistácie, lískové oříšky a rozmixujte na malé kousky. Vysypte do misky, přidejte sezamová semínka, promíchejte a ochutíte solí a pepřem.

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte olivový olej, houby a dobře orestujte. Přidejte cibuli, cizrnu, rajčata, sušené meruňky a orestujte. Přidejte uvařené těstoviny, petrželku a promíchejte. Ochutíte solí, pepřem a kořením dukkah. Naservírujte na talíř a podávejte s citronem.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta