**Hovězí maso se zeleninou a cizrnou**

Hovězí maso zadní 1000 g

Cizrna 350 g

Olej

Cibule 200 g

Sůl

Paprika mletá sladká

Česnek

Paprika červená 300 g

Paprika žlutá 300 g

Rajčata 400 g

Cuketa 700 g

Petrželová nať

Maso omyjeme a nakrájíme na kousky. Předem namočenou cizrnu scedíme a v čerstvé vodě ji uvaříme doměkka. Na části oleje osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, hovězí maso, ochutíme solí, mletou paprikou a česnekem a dusíme doměkka. Papriky, rajčata a cuketu nakrájíme na kostičky a orestujeme na oleji. Přidáme k masu, vsypeme uvařenou cizrnu a vše promícháme. Na talíři zdobíme nasekanou čerstvou petrželovou natí.

Doporučená příloha: vařené brambory, těstoviny, kuskus