

Sumec na pivu s cizrnou a cibulí

Jan Punčochář

Ingredience

- 400 g sumce
- Špetka drceného kmínu
- Sůl, pepř
- máslo — 50 g

Sumec - pečení

- cibule — 200 g
- 300 ml černého piva
- cukr — 1 lžíce
- 100 ml vinného octu
- tymián — 1 snítka
- strouhanka — 50 g
- máslo — 30 g
- 1 snítka plocholisté petržele
- česnek — 1 stroužek

Cizrna

- 100 g cizrny
- 200 ml kuřecího vývaru
- cibule — 50 g
- olej olivový — 1 lžíce
- máslo — 20 g
- 20 g petržele

Postup

Omytý a očištěný filet ze sumce nakrájíme na porce, osolíme, opepříme a posypeme kmínem. Na rozpálenou pánev dáme kolečko pečícího papíru, na něm necháme rozpustit máslo a zprudka filet opečeme dvě minuty po každé straně.

Oloupanou cibuli nakrájíme na větší kousky a opečeme do zlatova. Přidáme cukr, jemně necháme zkaramelizovat, zalijeme vinným octem, černým pivem a pět minut důkladně provaříme. Tuto směs nalijeme do pekáčku, přidáme snítku tymiánu, vložíme opečeného sumce a při 180 st. C pečeme 15 minut. Na másle zpěníme strouhanku, přidáme najemno nasekanou petrželku a prolisovaný česnek. Upečeného sumce obalíme ve strouhance a dáme ještě na tři minuty zapéct do trouby při 180 st. C. Cizrnu naložíme přes noc do neosolené vody. Pak ji uvaříme do měkka. Na oleji zpěníme cibulku, k ní přidáme cizrnu, zalijeme kuřecím vývarem a necháme zredukovat na čtvrtinu. Přidáme petržel, stáhneme z ohně a přidáme na kostičky nakrájené máslo.