Cizrna na paprice

cizrna ze 2 plechovek nebo uvařená doma (celkem asi 480 g)
2 větší cibule
olej
půl litru vody s bujonem nebo zeleninového vývaru (lze použít i nálev z cizrny dochucený polovinou bujonu a s přidanou vodou do potřebného objemu)
2 lžíce rajčatového protlaku
půl lžičky uzené papriky
2 lžičky mleté sladké papriky
1 lžička koření do guláše
1 hrnek rostlinné smetany či mléka
1 lžíce citronové šťávy
sůl, pepř, chilli podle chuti

Na oleji zesklovatíme cibulku, zarestujeme protlak, vlijeme vodu s bujonem či vývar, přidáme koření a provaříme. Přidáme cca třetinu až polovinu cizrny a ponorným mixérem rozmixujeme. Tím se omáčka zahustí bez nutnosti přidávat mouku. Vsypeme zbytek cizrny, přidáme smetanu (či mléko) a lehce provaříme. Dochutíme citronovou šťávou, pepřem, solí a podáváme s oblíbenou přílohou.