Lilkové pyré z Maroka

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- česnek 3 stroužek
- rajčata 6 ks
- lilek 2 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- olej olivový 4 lžíce
- petrželka 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžička
- olivy černé 5 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Maroko

Počet porcí: 6

Postup:

Lilky omyjeme, oloupeme a pokrájíme na malé kousky, které vaříme ve větším množství osolené vody. Povařené lilky slijeme a necháme řádně okapat.
Zatím spaříme ve vroucí vodě rajčata, zbavíme je slupky a pokrájíme na malé kousky.
Na rozpáleném oleji orestujeme rajčata a necháme z nich vydusit přebytečnou vodu. Přidáme prolisovaný česnek, mletou sladkou papriku a oba okapané lilky.
Prohřejeme, ochutíme solí a pepřem a nakonec přidáme na půlky pokrájené černé olivy. Posypeme sušenou petrželkou. Tento pokrm podáváme nejlépe s čerstvou bagetou.

Poznámka:

Lilkové pyré je vynikající i za studena. Výborně v něm chutná mletý bílý pepř. Místo sušené petrželky je samozřejmě lepší nasekaná čerstvá petrželka.