

Tatarák z lilků

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 3 ks
- rajčata 2 ks
- česnek 4 stroužek
- pálivá chilli omáčka 2 lžíce
- olivový olej 3 lžíce
- wolcestrová omáčka 1 lžička
- bílý pepř 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na kolečka pokrájené lilky posolíme z obou stran a necháme v misce 30 minut odležet (tak lilek zbavíme hořké chuti)
2. Po té kolečka lilku poskládáme na vymaštěný pekáč a v troubě pečeme při teplotě 180 °C cca 30 minut
3. Mezitím, co se nám lilek peče a pak chladne, prolisujeme rajská jablíčka přes síto
4. Prolisovanou dužinu rajčat a lilek promícháme spolu s olivovým olejem a rozetřeným česnekem, dochutíme solí, pepřem, pálivou chilli omáčkou a worcesterovou omáčkou
5. Podáváme na čerstvém na plátky nakrájeném rohlíku namazaném máslem.