

# Pomazánka z lilků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Lilek 60 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Rajče 35 g
- Feferonka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Citrónová šťáva 1 ks
- Petrželová nať 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Omyté neloupané lilky propíchneme vidličkou a upečeme v troubě (cca  $\frac{3}{4}$  hodiny), během pečení je otáčíme. Po vychladnutí lžičkou vyškrábeme dužinu ze slupky a jemně nasekáme.

Na oleji zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme nasekanou dužinu z lilku, oloupaná jemně nasekaná rajčata, sůl, pepř, nasekanou (namletou) papričku, nastrouhaný (nasekaný, prolisovaný) česnek a chvíli vaříme, až zhoustne. Přidáme trochu citronové šťávy a sekanou petrželku, hotovou pomazánku dáme vychladit a mažeme na pečivo, tousty apod.