

Lilkový krém

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Zelená paprika 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Jogurt 150 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Posekaná máta 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Lilky omyjeme, očistíme a vícekrát probodneme vidličkou. Potřeme olivovým olejem a pečeme asi 20 min. v troubě.
2. Lilky vyjmeme z trouby, necháme vychladnou, stáhneme slupku a dužinu rozmixujeme.
3. Česnek nadrobno posekáme. Papriku a feferonku omyjeme, očistíme a nakrájíme na kostičky. Vše s jogurtem vmícháme do lilkového pyré, osolíme, opepříme a ochutíme citronovou šťávou. Vmícháme posekanou mátu. Krém rozdělíme do misek a ozdobíme lístky máty.

