

Kaše z kandovaného lilku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 500 g
- Práškový cukr 40 g
- Citrón 1 ks
- Česnek 1 ks
- Tymián 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaný lilek nakrájíme na kostičky, smícháme s cukrem, šťávou, tymiánem a nadrobno krájeným česnekem.

Pečeme v troubě pod pokličkou za občasného promíchání, při 200°C asi 40 minut až je lilek zkaramelizovaný a měkký.

Ještě teplý lilek rozmixujeme na jemnou kaši a zašleháme do ní olej.

Dochutíme solí a pepřem.

Poznámka:

Lilek byl měkký, ale nezdál se mi zkaramelizovaný.

Obavy, že to bude moc sladké se nenaplnily; bylo to tak akorát, mírně navinulé.

Olej z lískových ořechů nepoužívám. Oleje z pražených vlašských ořechů mi v takovém množství

přišlo líto, zkusil jsem to jen s malým množstvím kaše, bylo to na chuť příjemné. Zbytek kaše jsem připravil s EVOO a bylo to také velmi chutné