

Tatarák z lilku s balzamikovým krémem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- lilek 1 kg
- zelená paprika 1.2 ks
- olivový olej 2 lžíce
- řecký jogurt 1 lžíce
- hladkolistá petržel 1 lžíce
- balzamikový krém Kalamáta Papadimitriou bílý 2 lžíce
- sůl 0 ks
- čerstvě mletý pepř 0 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Postup

1

Celé lilky propíchneme vidličkou a dáme do trouby upéct při 220 stupních na 50 minut. Vnitřek vybereme lžičkou, nasekáme nožem a necháme v cedníku odkapat.

2

Přidáme všechny ingredience a řádně promícháme. Specifickou chuť dodá balzamikový krém Kalamáta Papadimitriou bílý.

3

Podáváme s topinkami.

Poznámka:

podle chuti sůl a pepř