

Lilková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 1 ks
- Paprika 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek nakrájíme na plátky, osolíme a necháme 20 minut vypotit. Pak je opláchneme, osušíme a opečeme na oleji.

Papriku nakrájíme na silnější nudličky a podusíme.

Opečené plátky lilku rozmixujeme s podušenou paprikou a česnekem.

Přidáme olivový olej a dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem.

Vypracovanou pastu mažeme na chléb, případně na topinky.