

Lilkový salát (Melitzano salata)

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Ocet 1 lžíce
- Česnek 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek omyjeme, propícháme na několika místech vidličkou nebo úzkým nožem a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme přibližně půl hodiny, podle velikosti plodu, dokud není lilek úplně měkký a poddajný (vyzkoušíme pomačkáním prsty, měly by dužinu bez námahy promáčknout). Lilek vyjmeme z trouby, rozkrojíme, a dužinu lžící vyškrábeme na talířek. Mělo by to jít snadno, dužina musí mít měkkou, skoro krémovou konzistenci, pokud je stále ještě tvrdá, zabalíme obě poloviny baklažánu do alobalu a necháme v troubě patřičně dopéct.