

Lilek jako kaviár

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 30 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Prolisované rajčata 10 g
- Strouhaná cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Neloupané očištěné lilky upečeme v troubě doměkka. Necháme vychladnout a nadrobno je posekáme. Pak je utřeme v misce za postupného přidávání olivového oleje. Osolíme, opepříme, přidáme trochu octa, můžeme přidat trochu pikantnějšího koření, napří. chilli. Přidáme prolisovaná oloupaná rajčata, strouhanou cibuli a promícháme. Směsí potíráme plátky bílé veky a obkládáme okurkou, vařeným vajíčkem, rajčetem apod.