

Dip z pečeného lilku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Lilek 2 ks
- Bílý jogurt 100 ml
- Lučina 4 lžíce
- Šťáva z citronu 1.4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Zelená chilli paprička, nasekaná 1 ks
- Sůl, olivový olej (dle chuti) 1 ks
- Libanonský chleba 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilky dejte na 20 minut péct do trouby rozpálené na 200° C. Pak oloupejte puchýřkovitou kůži a dužinu nasekejte a rozmixujte spolu s jogurtem, lučinou, šťávou z citronu, česnekem a chilli. Podle chuti osolte. Podávejte zastříknuté olejem, s libanonským chlebem.