

Lilková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké lilky 4 ks
- Hustý bílý jogurt 4 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Koriandr, pouze lístky 1 svazek
- Česnek 1 stroužek
- Limetková šťáva (pár kapek) 1 lžička
- Tortilla chips k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky dejte pod gril v troubě rozpálené na 200°C a za postupného otáčení je pečte asi 20 minut, aby ze všech stran pěkně zčernaly. Pak lilky uzavřete do silnějšího plastového sáčku a nechte je zchladnout. Nakonec z nich odstraňte spečenou kůži a lilkovou dužinu (musí být krásně měkká a upečená) dejte na 30 minut do cedníku. Pak lilek přendejte do mísy a rozmačkejte zadní stranou vidličky. Vmíchejte jogurtem olivový olej, špetku soli, koriandr, česnek a pár kapek limetkové šťávy. Podávejte s tortilla chipsy.