

Lilková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 2 ks
- Nadrobno nasekaná petrželka 2 lžíce
- Rajče 1 ks
- Nakrájená jarní cibulka 2 ks
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Mírně opražený piniový oříšek 2 lžíce
- Nakrájený česnek 1 stroužek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky propíchneme vidličkou nebo grilovací jehlou, dáme na plech a pečeme 20-25 minut v troubě předehřáté na 230°C. Musejí být velmi měkké. Upečené lilky přeneseme v utěrce na talíř a necháme vychladnout.

Rajče dáme do misky a přelijeme vroucí vodou. Po 30 vteřinách vodu slijeme a rajče prudce ochladíme studenou tekoucí vodou. Oloupeme je, rozpůlíme a odstraníme z něj semena. Dužninu pak nakrájíme na kostičky a odložíme.

Lilky podélně rozpůlíme, dužninu vydlebone lžící a dáme do mixéru. Přidáme česnek, olivový olej, citronovou šťávu, piniové oříšky, sůl a pepř a vše rozmixujeme na hladkou hmotu.

Hmotu dáme do mísy, vmícháme do ní jarní cibulky a rajče, přikryjeme potravinářskou fólií a uložíme na půl hodiny do chladničky.

Povrch pomazánky posypeme špetkou mletého kmínu a nadrobno nakrájenou petrželkou a podáváme s chlebem