

Výborná pomazánka z lilků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 500 g
- Česnek 1 stroužek
- Petrželka 1 svazek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté a osušené lilky rozpůlíme a propíchneme dobře vidličkou. Propíchané lilky uložíme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C na asi 30 minut. Hotové lilky musí mít dobře měkký střed.

Z lilků vyjmeme měkkou dužinu. Tu vložíme do mixéru s olivovým olejem, čerstvě nasekanou petrželkou, nakrájeným česnekem, papričkou, solí a pepřem. Lilky rozmixujeme do krému.

Výbornou pomazánku z lilků necháme vychladnout a poté ji můžeme natírat na čerstvé pečivo. Lilkovou pomazánku můžete připravit i s cibulí, rajčaty a co vám chutná.