

# Arabská pomazánka s lilků

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- lilek 2 ks
- rajčata 2 ks
- římský kmín 1 lžička
- chilli koření 1.2 lžička
- cezamová pasta tahini 5 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sezamové semínka 1 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Turecko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Celé lilky propíchneme špejlí, pak je zabalíme do alobalu a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 15 minut, alobalové balíčky, z vrchu, otevřeme a lilky dopečeme při stejné teplotě dalších 15 minut
2. Necháme vychladnout, oba balíky rozpůlíme a dužinu z lilků vydlabeme
3. Dužinu rozmixujeme s olivovým olejem, osolíme, ochutíme kmínem a chilli a vmícháme pastu tahini
4. Rajčata rozkrojíme na měsíčky nebo na kostičky
5. Lilkovou pomazánku navršíme do misky, posypeme sezamovými semínky a ozdobíme rajčaty a nesekanou petrželkou.

Doporučení:

Podáváme nejlépe na bílém chlebu.

Poznámka:

Pastu tahini koupíte ve větších supermarketech nebo prodejnách s exotickými potravinami či zdravou výživou.