

Baklažánová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 300 g
- Česnek 2 ks
- Olej 4 lžíce
- Smetana na vaření 250 ml
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Já lilek připravuji vždy tak, že si ho nejprve nasolím a nechám cca 15 min. odstát na savém papíře. Ztratí tím hořkost. Před nasolením jsem si ještě lilek Oloupané škrabkou na brambory, nakrájela jsem ho na plátky a ty pak na menší kostky. Na oleji jsem si rychle opražila prolisovaný česnek a přidala jsem k němu baklažánové kostky, které jsem si udusila. Oleje je třeba použít trošku víc, možná 3-4 lžíce, které jsem postupně přilévala pod lilek, protože do sebe vsaje všechen olej. Po 15 min. dušení

jsem přidala smetanu na vaření, dosolila a přidala pepř. Už jen 3-4 min. a pomazánka je skoro hotová. Nakonec jsem ji pomocí ponorného mixéru rozmixované a podávala na pečivu s olivami, rajčetem ... s čímkoliv.