

# Babagam

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Lilek 1 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Orientální koření 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Lilek dáme péct na suchý plech. Pečeme přibližně půl hodiny. Průběžně kontrolujeme, když lilek jakoby trochu splaskne, je hotovo. Poté lilek rozmixujeme (nemusí být úplně do hladka). Promícháme s zakysanou smetanou, přidáme prolisovaný česnek, trochu soli a pepře. Místo pepře můžeme dát arabské koření. Dáme na cca hodinu vychladit.