

# Africká lilková pomazánka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bačkůrka



## Suroviny

**Porce:** 6

- lilek 2 ks
- sůl 2 g
- olivový olej 3 lžíce
- Arašídý - pražené 50 g
- citronová šťáva 2 lžíce
- Pepř 2 g
- česnek 1 stroužek

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Lilky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme a necháme 10 minut odležet. Lilek osušíme a opékáme je asi 15 minut v pánvi při střední teplotě. Necháme vychladnout a rozmixujeme nebo nadrobno nasekáme. Arašídý nastrouháme nebo opět nadrobno nasekáme. Prolisujeme česnek. Obě přísady vmícháme spolu s citronovou šťávou do lilkové pomazánky. Osolíme a opeříme.