

Brynzová pomazánka s lilkem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Římský kmín 1 lžička
- Brynza 250 g
- Lilek 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek si očistíme a v troubě bez oleje opečeme asi 8 - 10 minut. Poté jej oloupeme a nakrájíme na drobné kousíčky. Necháme vychladnout.

K lilku přidáme rozdrobenou brynzou, římský kmín, mletou červenou papriku a olivový olej. Dochutíme solí a citronovou šťávou. Brynzovou pomazánku s lilkem důkladně promícháme a dáme odležet do lednice.

Brynzovou pomazánku s lilkem podáváme k jakémukoliv pečivu a zdobíme sekanou pažitkou.