

## LILKOVÁ POMAZÁNKA

JANA ŠPAČKOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Jana Špačková pro Gran Moravia

### Suroviny

1 středně velký lilek  
300 g ricotty  
olivový olej

4 stroužky česneku  
sůl

**Pomazánka z ricotty, která je vynikající na opečený i čerstvý chléb.**

### Příprava:

Lilek omyjeme, nakrájíme na 0,7 cm tenké plátky, prosolíme, necháme 15 minut „vyplakat“, osušíme kuchyňskými utěrkami a na rozpáleném olivovém oleji s česnekem orestujeme z obou stran do zlatova a do měkka. Opečený lilek necháme chvíli vychladnout, poté tyčovým mixérem rozmixujeme i s česnekem, vzniklou pastu pomalu smícháme s ricottou. Výborné na knäcke- brot, bagetku i čerstvý chléb. Pokud se pomazánka ještě promíchá s nastrouhaným sýrem Gran Moravia, získá na výraznosti.



PŘEDKRMY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST