Padlizsánkrém- izraeli módra

Feltöltötte:
Noé Almási Sára

Hozzávalók

Ennek a receptnek a történetét a blogomon olvashatják, így itt most csapjunk is bele az elkészítésébe.

Hozzávalók:

4 szép nagy padlizsán

3 db tojás

4 db nagyobb vöröshagyma

15 dkg f ő tt csicseriborsó

olívaolaj- annyi, hogy kenhet ő , laza állagú krém legyen

só, bors, ízlés szerint

római kömény - ízlés szerint, de jól áll neki nagyobb mennyiségben is

Elkészítés

A padlizsánt grillen, vagy süt ő ben alaposan megsütjük. Közben keményre f ő zzük a tojást, a hagymát pedig karikákra vágva jól megsütjük kevés olajon, hagyjuk, hogy szinte karamellázódjon, vagyis szépen barnuljon meg.

Amikor mindez készem van, a megtisztított, jól megsült padlizsánt a sült hagymával, a f ő tt tojásokkal és a csicseriborsóval egy vágókéses mixerbe töltjük, megnyomjuk a gombot és indulhat az aprítás. Közben ne feledjük a sót, borsot és római köményt beletenni , valamint fokozatosan belecsurgatva annyi finom olívaolajat, amennyit ő l krémes, kenhet ő állagú lesz. Lehet kicsit lágyabbra is hagyni, mert álltában s ű r ű södik. Pitával a legfinomabb, de a pirítós is remek kísér ő je.