



Egyb?l többfélét: Sült paprika 3. rész

2009 szeptember 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Harmadik: Padlizsánkrém

Hozzávalók:

1 közepes padlizsán
1 tojás sárgája
1-2 ek. mustár
1 dl olaj
só, bors
facsarásnyi citromlé

tálaláshoz paradicsom és friss kenyér



A padlizsánt parázs fölött, id?nként megforgatva megsütjük. Akkor jó, ha a héja szinte megfeketedik, összeráncosodik.

Ha kezelhet? h?mérséklet?re h?lt, meghámozzuk, és késes betét? robotgéppel pépesre zúzzuk.

Közben elkészítjük a házi majonézt. Mindig nagyon-nagyon friss tojással dolgozzunk! A tojás sárgájához hozzáadjuk az 1-2 ek. mustárt (így egész biztos nem fog kicsapódni a majonéz), s ovális kézi habver?vel simára keverjük. Apránként, vékony sugárban csurgatva az olajat, közben folyamatosan keverve s?r?, vastag krémet készítünk, melyet sóval, borssal, citromlével ízesítünk. Mindössze néhány perces csuklógyakorlat, s mennyivel jobb, mint a bolti m?anyag izé!

A padlizsánpürét összekeverjük a friss majonézzel, megkóstoljuk, korrigáljuk, ha kell és alaposan beh?tjük.

A paradicsomok kalapkáját levágjuk, húsát kicanalazzuk. Kicsit besózzuk, "arccal" lefelé tányérra tesszük, így kicsöpög a leve, nem fogja hígítani, eláztatni a padlizsánkrémet. Betöltjük, visszatesszük rá a kalpagot, s friss kenyérral, sok zöldséggel tálaljuk.

Tipp és trükk: mártogatni, kenni, kiránduláshoz egy finom sós kiflivel tökéletes útitárs.

Jó étvágyat hozzá!

Készítette: Chef Viki

<http://thechefviki.blogspot.com>



Ajánló