



## Max konyhája - Padlizsánkrém és ájvár

2009 július 19. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A család két kedvenc (grill)krémje, amit akkor is kell csinálni ha nem grillezünk, hiszen kenyérre is kenhet?, mártogatható...stb. Egyszerre készítem a kettőt, mindegyikbe kell padlizsán, és ha már egyszer koszolok, akkor meg mindegy.

Nem csinállok nagy mennyiséget, inkább csak arra törekszem, hogy kihasználjam a tepszi adottságait. Tudom hogy nem igazán autentikusak a receptek, de inkább azt fejlesztettem ki, ami a legjobban ízlik a családnak. Hiszen egy Magyarországon kapható spanyol/portugál (meleggházi) paprika sosem adja azt az ízt, amit a balkánon, a sós szélben termelt zöldségek adnak. Ezért ez a verzió az állandó fellépő nálunk, és mivel nincs grammra kidolgozott receptúrája, így sosem egyforma. Előre is elnézést kérek azoktól, akik (velem együtt) imádják azokat a recepteket, hogy amennyit felvesz vagy ízlés szerint, de ezt most nem tudom másképp leírni.



Hozzávalók (egyben minden, a recept leírásnál feltüntettem, hogy mennyit tettem bele):

- 2 db szép kaliforniai vagy kápia (piros, édes) paprika
- 2 db tv paprika
- 3 db közepes kemény padlizsán

Az összes zöldséget megmosom, és megtörlöm, egy tálal megböködöm, a tepsire teszem, meglocsolom étolajjal, és megszórom tengeri sóval. Előmelegített sütőbe teszem, nagy lángon sütöm 30 percet, közben többször megforgatom. Lejjebb veszem a hőfokot kb. 150-160 c-ra és ott sütöm időnként forgatva, még kb. 35-40 percet.

Közben megpucolok egy nagyobb fej vöröshagymát, 2 szál újhagymát, és 4-5 gerezd fokhagymát. Vaj-olívaolaj keverékén az apróra vágott hagymákat megfonnyasztom, ha szép üvegesre pirult, lezárom az energiát, és ráteszem a zúzott fokhagymát is.

#### **Padlizsán krém:**

- A pirított hagymás egyveleg fele
- 2 padlizsán
- 1 ek házi majonéz
- 2 ek joghurt
- olíva olaj
- só, bors

Még melegen a padlizsánt félbe vágom, egy kanállal kikaparom a belsejét, a hagymákkal együtt a késes aprítóba teszem. Kis fordulaton elkezdem aprítani, és ha már kezd krémes lenni, feltekerem a fordulatot, és finoman csorgatok bele kb. 2 ek olíva olajat. Jöhet utána a majonéz, és a joghurt, közben egy kis só-bors. Megállok, megkóstolom, és megnézem az állagát. Ha kell, ízesítem, ha túl lágy akkor adok még hozzá egy kis majonézt, ha kemény akkor egy kis olajat. Még egyszer megjáratom, és még melegen üvegbe szedem. Ha teljesen kihűlt, utána teszem rá a fedelet, és hűtőben tárolom.

Nem tudom meddig áll el, 5 napnál tovább sosem maradt meg, addigra mindig elfogyott.

**Ajvar (balkáni paprika krém):**

2 db sült kaliforniai paprika,  
2 db sült tv paprika,  
1 db sült padlizsán  
a hagymás keverék másik fele  
Olívaolaj, só, bors

A paprikákat félbe vágom, kiszedem a magját és a csutkáját, a kés fokával lehúzó-kaparom a héját. A padlizsánt is kikaparom, bele az aprítóba. A hagymás keveréket, sót és borsot is beleteszem. Alacsony fordulaton turmixszolom, majd emelem a fordulatot, és közben finoman belesurgatok 2 ek olíva olajat. Megállok, megkóstolom, ha kell utána ízesítek, de olajat csak akkor teszek, ha nagyon sűrű lenne. Ezt is melegen beleteszem az üvegbe, és ha kihűlt, akkor mehet a hűtőbe.

Vigyázat nagyon forró, de nem szeretem leöblíteni hideg vízzel, mert akkor hígabb lesz.

Azért is a kés fokával kapirgálom le a héját, mert így közben akár fel is tudom aprítani egy kicsit.

Szándékosan nem aprítom teljesen pépesre, jobban szeretjük egy kicsit rusztikusabban.



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---