

Padlizsánkrém

Hozzávalók:

(sok adag :) mert nem tudom kinek mennyi az egy adag)

- 4-5 közepes padlizsán
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1-2 paprika
- kevés olaj, só, bors, delikát
- majonéz (egy kis tubus)

Elkészítés: (idő: kb. 1 óra)

A sütőben a padlizsánokat héjastól addig sütjük, amíg "megráncosodik" és kicsit megég. Ilyenkor már a belseje puha lesz. Kicsit várunk, hogy hűljön, aztán megpucoljuk és fa vagy műanyag villával összetörjük és pépesítjük.

A hagymát és paprikát apróra vágjuk, vagy ha valaki úgy szereti, ledaráljuk és olajon üvegesre pirítjuk. Sóval, borssal, delikáttal ízesítjük, majd hozzáöntjük a padlizsánt is. Kicsit hagyjuk rotyogni, majd a tűzről levesszük és hagyjuk kihűlni.

Ha ez megtörtént akkor adhatjuk hozzá a majonézt, lehetőleg jó sűrűt, hogy minél krémesebb legyen a kapott padlizsánkrém.

Kenhetjük friss kenyérre vagy pirítóásra.
Reggelire, uzsonnára, vacsorára kitűnő.

Jó étvágyat hozzá!