

padlizsán krémes kifli

Hozzávalók:

- 1 db Mester magvas kifli vagy
- Mester kenyér

Padlizsán krém:

- 2 nagy padlizsán
- 4 nagy evőkanál zsír
- 1 nagy fej hagyma
- só
- bors
- 4-5 gerezd fokhagyma
- 1 nagy csokor petrezselyem zöld
- mustár
- majonéz

Elkészítése:

A padlizsánt megmossuk, megszurkáljuk és 180C-on rácosodásig sütjük, a sütőből kiszedjük fóliával letakarjuk,leszedjük a lila héját, zsíron megsütjük a hagymát, a fokhagymát csak picit megfuttatjuk. Mindent beleteszünk az aprítóba a petrezselyem zöldet, fűszereket, mustárt és majonézt is (1-1 evőkanálnyi), só, borsot ízlés szerint. A padlizsán eléggé semleges ízű ezért bátran lehet fűszerezni.