



## Padlizsánkrém Lednilaci szerint

### Hozzávalók:

- 3-4 db padlizsán
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1 nagy fej vöröshagyma
- jó sok majonéz, ízlés szerint
- + mustár, olívaolaj, só, bors, citromlé, flekken fűszerkeverék

### Elkészítés:

A padlizsánokat egyben megszurkáljuk, hogy kijöjjön a keserű leve, megisütjük, kb. 50-60 perc 180-190 °C-on sütőben, de finomabb a kerti grillen, mert akkor jó füstös íze lesz, ám kert hiányában ezt lehet a flekken fűszerkeverékkel kompenzálni. Ha megsült, letakarva saját melegében pihentetjük, csak a belsejét használjuk fel, amit kanállal kikaparuk és a hozzáadjuk a majonézt, ízesítjük, rúdmixerrel vagy turmixgépben pépesítünk. Ha a majonézt nem szeretjük, pótolhatjuk (10 dkg)vajjal, vagy növeljük az olíva olajat(1 dl-re). Számtalan képpen lehet ízesíteni a sült padlizsánból készült krémet, sült paprikával, sült paradicsommal, joghurttal, juh túróval, fetával,.....

