

Padlizsánkrém egyszerűen

hozávalók /4 adag

- 2 db padlizsán
- 3 db vöröshagyma
- 2 ek napraforgó olaj
- mustár ízlés szerint
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- olívaolaj a kenéshez

elkészítés

1. A padlizsánokat megmossuk, levágjuk a végeit. Félbevágjuk hosszában, bekenjük olívaolajjal a vágott részt, sütőpapírra tesszük (a vágott felével lefelé). Előmelegített sütőben addig sütjük, amíg puha nem lesz a padlizsán belseje.
2. A vöröshagymákat megpucoljuk, és apró kockákra vágjuk.
3. Olajon puhára pároljuk a hagymát.
4. A puhára sült padlizsánról lehámozzuk a héját, és egy tálban összetörjük villával vagy krumpli nyomóval (én botmixerrel csináltam).
5. Belekeverjük a párolt hagymát, mustárt, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint.