Tataráček z lilku s tousty

Bylinky 6/2016

Ingredience

- 1 větší lilek
- rajče — 3
- 3 půlky sušených rajčat naložených v oleji
- česnek — 1 stroužek
- kousek chilli papričky
- Hrst sekané pažitky
- olej olivový
- sůl — 1 špetka
- citronová šťáva — 1 lžíce
- 2 lahůdkové cibulky
- sůl
- pepř
- řeřicha na ozdobu
- toustový chléb

Postup

Lilek překrojíme podélně na půlku, dužninu několikrát podélně nařízneme, posolíme a necháme asi půl hodiny vypotit. Poté osušíme ubrouskem, položíme na pekáč a pečeme při 180 st.C asi 30 minut. Půlky lilku po upečení otočíme, aby z nich ještě vytekla zbývající tekutina. Mezitím rozkrojíme rajčata a vyndáme semínka. Nakrájíme je na kostičky, stejně, jako cibulku. Upečený a zchladlý lilek částečně oloupeme, část měkké slupky necháme a celé nakrájíme na drobné kousky. Smícháme s pokrájenými čerstvými i sušenými rajčaty, posekanou pažitkou, cibulkou, prolisovaným česnekem a chilli papričkou. Zakápneme olivovým olejem a citrónovou šťávou. Osolíme, opepříme a vidličkou ještě trochu rozmačkáme. Necháme proležet a podáváme s opečeným toustem. Navrch posypeme řeřichou.

Zdroj: cilka.eu