

## Padlizsánkrém kovászos kenyérrel

### Hozzávalók:

- 60 dkg padlizsán
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg lila hagyma
- 6 dkg fokhagyma
- só
- őrölt fekete bors
- olívaolaj
- 70 dkg kovászos házi sütésű kenyér

### Elkészítése:

A padlizsánt és a héjas fokhagymát megszurkáljuk, 220 fokra előmelegített sütőben megsütjük.

A vörös- és a lila hagymát lereszeljük, hozzákeverjük a kihűlt, pépesre darabolt sült padlizsánt, a sült fokhagymát, majd ízesítjük, fűszerezzük.

Olívaolajjal összekeverjük, hűtőben 3-4 órát pihentetjük.

Tálaláskor a kovászos kenyeret felszeleteljük, és a padlizsánkrém mellé helyezzük.

**Séfünk tippje:** A padlizsánkrémet majonézzal is összekeverhetjük, és pirított kovászos kenyeret is kínálhatunk hozzá.