

Majon Állás padlizsánykrém

Szerző: Kende
2008. március 10.
Utolsó frissítés 2008. március 20.

- 2-3 közepes metret » padlizsány
- 2 kisebb fej vöröshagyma

- 1/2 citrom leve
- 1 kk.barnacukor vagy máz

- 4 ek majonáz

- só, bors

- alufólia a sütőshez a padlizsányokat egyenként alufóliába csomagoljuk jól szorosan, majd előmelegített sütőbe magas lángon, vagy jó erős parázsban puháig pároljuk. Figyeljünk rá, hogy időnként megforgassuk őket, ne bármelyik oldaluk odakapadjon.

Ha a padlizsányok már egészen megpuhultak, csomagoljuk ki, és kettévágva hagyjuk egészen kihűlni őket. Teljesen puháig párolódott belsejüket egy kanállal kaparjuk ki a kőlény hűtésig, és adjuk hozzá a finomra vágott vagy lereszelt vöröshagymához. Fél szerezze fél sóval, fél vöröshagymával, mázzal, vagy barnacukorral és egy fél citrom levéllel. Végül egy villával szétválasztjuk az eddigieket, és jól hozzádolgozzuk a nagy kanállal majonázt, amit lehetőleg szintén frissen készítettünk el. Az így kapott krémet kis tálkákban adjuk az asztalra, és pirítást, vagy stanglit kávé mellett hozzá. A Borállás: A Zöldes, mi tálban, majonásos elmuáttelkét, egy nem túl érteletes, de gazdagon karakteres, de savakkal is rendelkező fehérbor jut rá csak az eszembe, ami például lehet egy 2006-os a Badacsony Olaszrizling is.