

Lilková směs Bajan ka Charta

1. Lilky propíchneme, omastíme nejlépe hořčičným olejem a dáme pod ril, dokud nezměknu
2. Nechte mírně vychládnout, pak oloupejte a dužinu nakrájejte nadrobno.
3. Na nejlépe hořčičném oleji osmažte skoro dozlatova 2 cibule, přidejte česnek a chilli.
4. Přidejte najemno nakrájená oloupaná rajčata a dužninu z lilků a smažte 10 min.
5. Osolte a opepřete podle chuti a ozdobte nasekanými listy koriandru.

2 lilky

Olej

2 jemně nasekané velké cibule

2 nadrcené stroužky česneku

2 středně velká oloupaná rajčata

Čerstvý koriandr