



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

MARINÁLT PARADICSOMOS BAGETTKOSZORÚ PADLIZSÁNKRÉMMEL

Ez az étel simán megállja a helyét bármilyen ünnepi asztalon előételként. A péksütemény egy nagyon egyszerű bagett, koszorú alakúra formázva. Az elkészítése roppant könnyű, nem kell hosszasan keleszteni és ha betartjuk az elkészítés lépéseit, elronthatatlan. Az aszalt paradicsom darabkák jó kiegészítői a hagymás, fokhagymás padlizsánkrémnek.

HOZZÁVALÓK A BAGETTHEZ

140 g Szafi Free
világos puha kenyér
lisztkeverék
(Auchanban kapható)
170 ml langyos víz
20 g frissen facsart

citrom leve
2 g só
10 g Auchan olívaolaj
1 marék apróra vágott
szárított paradicsom

HOZZÁVALÓK A PADLIZSÁNKRÉMHEZ

EZ

2 db közepes méretű
padlizsán
1 kis fej lilahagyma
2 gerezd fokhagyma
3 evőkanál Auchan
olívaolaj
1 evőkanál vegan tejföl

(vagy tejföl)
1 csapott kávéskanál
só
1 nagy csipet frissen
őrölt feketebors
ízlés szerint frissen
facsart citromlé

ALLERGÉNEK

- 1 A bagetthez egy tálba mérjük ki a langyos vizet, a citromlét, a sót és az olívaolajat, majd alaposan keverjük össze. Adjuk hozzá a lisztkeveréket és gyúrjunk rugalmas tésztát gyors mozdulatokkal. Szobahőmérsékleten pihentessük a tésztát 5 perccel.
- 2 A tésztát nyújtsuk fél cm vastag téglalappá, szórjuk meg apróra vágott szárított paradicsommal és szorosan tekerjük fel, majd formázzunk kört belőle.
- 3 Tegyük sütőpapírral letakart sütőlapra, majd 190 fokra előmelegített sütőben, hőlégkeverésen 40 perc alatt süssük készre.
- 4 A padlizsánokat tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe és ha befér a bagett mellé, nyugodtan süthetjük őket egyszerre. A padlizsánt is 40 perc alatt süssük puhára.
- 5 A megsült padlizsán héját még melegen távolítsuk el, majd tegyük egy szűrőbe és folyóvíz alatt öblítsük le. Erre azért van szükség, hogy véletlenül se legyen keserű a krém.
- 6 A lilahagymát vágjuk apró kockákra és kevés olívaolajon dinszteljük meg.

7

Tegyük a lecsepegtetett padlizsánt egy késes aprítóba, adjuk hozzá a fokhagymát, a dinsztelt hagymát, 3 evőkanál olívaolajat és keverjük simára. Ízesítsük sóval, borssal, citromlével és egy kevés tejföllel.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

