

Sült padlizsánpogácsák csípős paradicsommártással



Hozzávalók:

1,2 kg padlizsán, só, 1-2 tojás, 1 evőkanál reszelt sajt, 4 evőkanál zsemlemorzsa, 1 kiskanál friss bazsalikomlevél, 1 mokkáskanál csípős pirospaprika, 3-4 evőkanál finomliszt

a sütéshez:

bő olaj

a csípős paradicsommártáshoz:

1 kg paradicsom, 10 dkg húsos szalonna (vegetáriusok ezt hagyják ki), 1 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj (olíva is

lehet), fél kiskanál só, 1 cseresznyepaprika (1 mokkáskanál Erős Pista is lehet), 1 kiskanál friss bazsalikomlevél

1. A padlizsánt megmossuk, majd miután a kocsányát levágtuk, héjastól 2 centis kockákra aprítjuk. Kb. 1 kiskanál sóval bedörzsöljük, 30 percen át állni hagyjuk, közben néhányszor átforgatjuk.

2. Ezután hideg vízzel leöblítjük, majd enyhén sós, forrásban lévő vízbe szórjuk. Közepes lángon kb. 5 perc alatt roppanósra főzzük, leszűrjük. Húst hagyjuk, azután - mint a beáztatott zsemlet - alaposan kifacsarjuk. Apróra vágjuk vagy ledaráljuk, tálba töltjük. A tojássárgájával, a reszelt sajttal, a zsemlemorzzával, a durvára vágott bazsalikommal és a pirospaprikával összekeverjük. Megkóstoljuk, ha kell megsózzuk, és félretesszük annyi időre, míg előkészítjük a hozzávaló mártást.

3. A paradicsomot megmossuk, szárát kimetsszük, a szemeket meghámozzuk - ehhez, ha kell, forró vízbe is márthatjuk. Félbevágva magjait kikaparjuk, húsát fölaprítjuk. A szalonnát apró kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk. Az olívás olajat lábasba töltjük, a szalonnát és a hagymát 4-5 percig pirítjuk rajta. A paradicsomot hozzáadjuk, megsózzuk, közepes lángon, lefedve kb. 25 percig főzzük. Közben többször megkeverjük. Ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá. Ezután szitán áttörjük, illetve egyszerűbb, ha merülőmixerrel pépesítjük. Újra a tűzre tesszük, a cseresznyepaprikát (Erős Pistát) és az apróra vágott bazsalikomot hozzáadjuk, 3-4 percig forraljuk, majd a paprikát kivesszük belőle (ha az egész család „csípi” az erőset, akkor benne hagyhatjuk).

4. A padlizsános masszából a szokásos módon lapos, féltényérnyi pogácsákat formálunk, lisztben megforgatjuk. Egy serpenyőben ujjnyi olajat forrósítunk, a kis vagdaltakat oldalanként 2-3 percig sütjük benne, lecsöpögtetjük. A mártással körülötvén kínáljuk.

Sült padlizsánpogácsák csípős paradicsommártással

4 főre

Elkészítési idő: kb. 2 óra

Egy adag: 646 kcal