

Salát z lilku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší pevné oválné tmavofialové lilky 2 ks
- Česnek, rozmačkaný 2 stroužek
- Drcené sušené chilli papričky nebo dle chuti 1.2 lžíce
- Jarní cibulka, nejemno nasekaná 1 ks
- Sezamová semínka, opražená 1 lžička
- Sojová omáčka 1.5 lžička
- Sezamový olej (olivový) 1.2 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: KLDR

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky nakrájejte na špalíky dlouhé asi 5-6 cm a 15 minut je povařte v páře. Nechte je zcela vychladnout. Pustí-li v míse vodu, slijte ji. Pak do mísy přidejte rozmačkaný česnek, chilli, nasekanou jarní cibulku, sezamová semínka, sójovou omáčku a sezamový olej. Promíchejte a podávejte. V Koreji je tento lilkový salát servírován často s rýží.