

Grilovaný lilek s octem, sýrem feta a mátou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- olivový olej 80 ml
- česnek 1 stroužek
- lilek 2 ks
- sherry rajčata 100 g
- balzamikový ocet 60 ml
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky nakrájejte podélně na tenké plátky. Rajčata překrojte na půl. Kostku Knorr Bujón Hovězí rozetřete v olivovém oleji a natřete tím lilek. Přidejte posekaný tymián a posekaný česnek. Lilek nechte naložený 10 minut. Lilky grilujte na obou stranách, dokud nebudou mít tmavou barvu. Ke konci přidejte půlky rajčat, vše pokapejte polovinou octa. Až rajčata budou teplá, přeložte vše do misek a pokapejte zbylým octem. Ke každé porci přidejte malé kousky sýra feta (můžete je nadrobit) a ozdobte mátovými listy. Tip: Výborné se Samba, Chilli nebo Pepřovou omáčkou Hellmann's