

Lilek s česnekovo-bazalkovou marinádou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Střední lilek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Čerstvá bazalka 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek nakrájíme na plátky, osolíme z obou stran a necháme asi 10 minut vypotit. Hnědou šťávu, kterou lilek pustí, slijeme a plátky osušíme. Mezitím si připravíme omáčku - česnek oloupeme a prolisujeme, v misce smícháme s nadrobno nakrájenými lístky bazalky a zalijeme olivovým olejem,

vše smícháme. Rozehřejeme pánev, lilek zprudka osmahneme z jedné strany, otočíme a potřeme omáčkou. Promícháme, necháme ještě chvilku na pánvi a podáváme.