

Lilek po španělsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- lilek 1 ks
- med rozpuštěný 2 lžíce
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Španělsko

Počet porcí: 3

Postup:

Lilek opláchneme, nemusíme ho loupat. Nakrájíme ho na tenká kolečka, která obalujeme v hladké mouce. Vkládáme je do rozpáleného oleje a osmažíme z obou stran dozlatova. Na talíři lilek pokapeme medem a podáváme.

Poznámka:

Servíruj lilek s medem stejně jako Španělé coby teplý předkrm.