

Lilek na grilu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- citronová šťáva 3 lžíce
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 dl
- bylinky 2 lžíce
- velký lilek 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Bylinky (petrželku a bazalku) jemně usekáme. Olej ochutíme citronovou šťávou, mletým pepřem, vmícháme bylinky a plátky česneku.

Lilky omyjeme, zbavíme stopky a podélně nakrájíme na plátky asi půl centimetru silné. Vložíme je do ochuceného oleje a necháme 1 hodinu rozležet.

Potom lilky necháme okapat a grilujeme z obou stran, dokud nezvláční a nezhnědnou.

Grilované lilky poklademe plátky česneku z marinády, osolíme a podáváme ke grilovaným masům.

Jako přílohu zvolíme opečené brambory nebo pečivo. Výborně chutnají s česnekovými dipy.