

Pikantní grilované lilky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 4 stroužek
- vinný ocet 200 ml
- lilek 3 ks
- olivový olej 200 ml
- chilli paprička 20 ks
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Větší lilky dobře umyjeme pod tekoucí vodou a nakrájíme příčně na plátky asi 0,5 cm. Osolíme a necháme odpočinout asi 30 minut. Pak je osušíme papírovou utěrkou a grilujeme po obou stranách.

Lilky necháme vychladnout a připravíme si nálev. V míse dobře promícháme olej a ocet. Česnek nakrájíme na plátky a petržel na větší kousky. Do nádoby, nejlépe skleněné, dáme jednu vrstvu grilovaného lilku, posypeme česnekem, petrželkou, papričkou a zalijeme nálevem. Pokračujeme, až zpracujeme všechny suroviny. Nakonec zalijeme vše olivovým olejem. Dbáme na to, aby lilek byl vždy ponořen v nálevu. Pikantní grilované lilky v nádobě uzavřeme a necháme 24 hodin v chladničce uležet.

Pikantní grilované lilky podáváme podle chuti.

