

Medvědí česnek na grilu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- medvědí česnek 1 svazek
- extra panenský olivový olej 1 lžíce
- **podle chuti**
- hrubá sůl 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gril predehrejeme na středně vysokou teplotu. Medvědí česnek omyjeme pod tekoucí vodou a ořežeme kořenové vlasy. Vložíme do mísy a pokapeme olivovým olejem. Přidáme sůl a pepř a dobře promícháváme, dokud česnek není rovnoměrně pokrytý kořením.

Medvědí česnek položíme v jedné vrstvě na gril, snížíme teplotu na střední úroveň a po dobu 1 až 2 minuty grilujeme na každé straně.

Medvědí česnek připravený na grilu podáváme teplý jako přílohu.