

Lilky jako chuťovka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Větší lilky 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Dobrý ocet (vinný, balzamikový) 1 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Omyté lilky nakrájíme na plátky, osolíme je, rozložíme na talíř a necháme vypotit. Tekutinu slijeme, plátky osušíme a opečeme na oleji dozlatova. Drcený česnek smícháme se solí a octem. Do zavařovací sklenice dáme vrstvu opečených plátků lilku a rozetřeme na ně lžičku česnekové směsi. Přidáme další vrstvu lilkových plátků a směsi a takto pokračujeme až do spotřebování surovin. Nakonec vše zalijeme olivovým olejem, sklenici dobře uzavřeme a uložíme ji do chladničky, kde vydrží až 14 dní.

Poznámka:

V chladničce až 14dní