

Grilovaný lilek s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lilky 4 ks
- Rajčata 4 ks
- Bylinky (bazalka,máta,oregano,petrželka) 1 hrst
- Olivový olej 2 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z lilků odřízneme stopky, rozkrojíme je podélně na půlky a dužninu křížem nařízneme. Lilky osolíme opepříme, potřeme olivovým olejem, rozložíme řezem dolů na kraj rozehřátého grilu a pomalu pečeme asi 20 minut. Větší omytá rajčata rozkrojíme, vydlabeme semínka, dužninu nakrájíme na kostky a vložíme do misky. Přidáme nejmenno nasekané bylinky, ocet a zbylý olej, osolíme, opepříme a opatrně promícháme. Horké lilky rozložíme na talíře řeznou plochou nahoru, rozdělíme na ně rajčatovou směs, necháme ještě 10 minut odpočinout a podáváme, doplněné čerstvým pečivem.