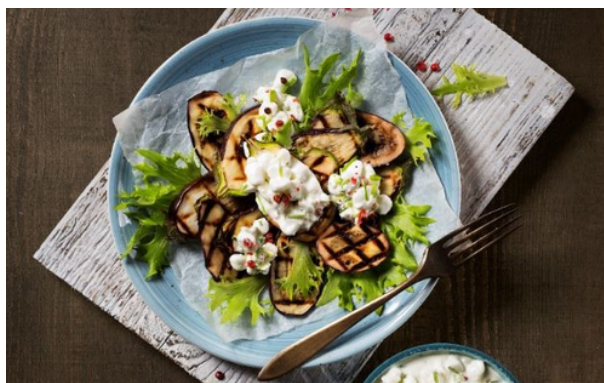


Grilovaný lilek s Jihočeským cottagem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Přemýšlíte, na jaký nový způsob připravit zeleninu ze zahrádky? Zkuste ji ogrilovat či jednoduše opéct v troubě a ozdobte ji směsí z našeho cottage. Ať už to bude lilek jako v našem receptu, nebo třeba dýně či cuketa.



Ingredience

- 2 lilky
- 1 Jihočeský cottage
- 1 lžíce šťávy z citronu
- 2 stroužky česneku
- několik listů salátu
- pažitka
- olivový olej
- růžový pepř
- sůl

Návod na přípravu:

Nejdříve si připravte směs k ozdobení – v mističce smíchejte Jihočeský cottage s citronovou šťávou, drceným česnekem, pažitkou pokrájenou nadrobno, špetkou soli a čerstvě drceným pepřem. Pokud byste chtěli směs více zvláčnit, přimíchejte ještě lžící olivového oleje.

Lilek omyjte a nakrájejte ho na plátky široké cca 1 cm. Plátky z obou stran potřete olivovým olejem a osolte.

Lilkové plátky pozvolna grilujte přibližně 7 minut. Lilek by měl být lehce křupavý, ale ne zcela vysušený.

Na talíř natrhejte omyté listy salátu, na ně vyskládejte ogrilované plátky a ozdobte připravenou směsí.