

Grilovaný lilek s česnekem a bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	větší lilek
2 ks	větší stroužky česneku
3 lžíce	olivový olej
1 lžíce	balsamico
1 lžíce	sójová omáčka
1/2 lžíce	med
	nasekané bylinky (např. petrželka)
	sůl a pepř



Postup přípravy

Nejprve si připravíme marinádu. V míse smícháme olej, balsamico a sójovou omáčku. Přidáme prolisovaný česnek a nasekané bylinky. Dochutíme medem, troškou soli a pepřem. Necháme v lednici rozležet. Mezitím lilek nakrájíme na silnější plátky nebo kolečka (cca 1 cm). Pokapeme troškou oleje a opečeme dozlatova na grilu. Ihned po sejmutí potřeme z obou stran marinádou a podáváme například s česnekovým dipem a opečenou bagetkou.