Opečený a naložený lilek

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 ks	lilek
	sůl
	olej (olivový nebo jiný kvalitní)
	vinný ocet
8 stroužek	česnek
	čerstvé bylinky (např. bazalka)



Postup přípravy

Lilek nakrájíme na kolečka tloušťky asi půl cm a dáme je na plech vyložený pečicím papírem, kde je osolíme a pokapeme olejem a vinným octem. Dáme do trouby vyhřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme je zhruba 15 minut doměkka a dozlatova. Necháme je vychladnout a vychladlé je navrstvíme do skleniček. Proložíme plátky čerstvého česneku (případně čerstvých bylinek) a zalijeme olejem. Necháme několik dní v lednici marinovat. Jako přílohu servírujeme chléb nebo bílou bagetku.