

Lilek grilovaný nakládáný

HN víkend

Ingredience

Postup

Lilky nakrájíme na centimetrová kolečka, lehce posypeme solí z obou stran a necháme půl hodiny vypotit. Když na nich vyrazí krůpěje, tak plátky otřeme a krátce opečeme z obou stran na pánvi s trochou oleje. Dáme zchladnout na papírovou utěrku, která odsaje přebytečný tuk. Česnek nakrájíme na plátky, snítky oregana překrojíme na třetiny. Do připravené čisté sklenice se šroubovacím uzávěrem klademe střídavě plátky lilku, a česneku, občas proložíme oreganem a čili papričkou. Každou vrstvu posypeme nahrubo mletým pepřem. Pak vše zalijeme olejem tak, aby bylo vše pod hladinou. Sklenici dobře uzavřeme.