

Grilované plátky lilku s pestem a bazalkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Velký lilek omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, které osolíme a necháme asi půl hodiny odstát. Poté vysušíme v papírových ubrouscích. Grilovací plech potřeme olejem a poklademe na něj kolečka lilku, která též zvrchu pokapeme olejem. Lilek grilujeme zvolna z každé strany asi 5 minut do hnědavého nádechu, po obrácení každý plátek znovu potřeme olejem. Plátky lilku zakapeme vinným octem a necháme vystydnout. Poté je potřeme bazalkovým pestem a ozdobíme čerstvou bazalkou. Servírujeme při pokojové teplotě.

Ingredience

- **Lilek** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 40 g

