

Kluci v akci

Lilkový salát

4 porce

1 lilek
200 ml olivového oleje
2 oloupaná rajčata (nebo celá rajčata z konzervy)
2 stroužky česneku
šťáva z 1/2 citronu
lžíce nakrájené petrželové nati
pepř
sůl

Lilek nakrájíme podélně na větší hranolky a usmažíme je v hojném množství oleje do zlatohněda. Vyjmeme na ubrousek a necháme okapat.

Do mísy nastrouháme na hrubém struhadle loupaná rajčata, na jemném česnek, přidáme lilek, jemně nasekanou petrželku, promícháme a zlehka pomačkáme.

Směs ochutíme citronovou šťávou, solí, pepřem a necháme vychladit.

A na světě je hotová delikatesa!