

Rolky z lilků



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

714 kalorií , 0 g cukrů , 57 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolky-z-lilku>

Příprava

Lilek si omyjeme a nakrájíme na tenké plátky, přibližně 3mm. Na grilovací pánvi jej opečeme z obou stran. Do mísy nalijeme olej, ocet, přidáme česnek a nasekanou petrželku s oreganem, sůl a pepř. Promícháme a osmažený lilek v této zálivce obalíme a necháme chvíli odstát. Cherry rajčátka si omyjeme a nakrájíme na malé kousky, vhodíme do druhé mísy, přidáme riccotu, bylinky, cibulku na jemno a sůl, pořádně promícháme. Plátky lilku si narovnáme a potřeme směsí z riccoty, zarolujeme a rolku propíchneme špejlí, můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 2 lilky
- ✓ 3 snítky petrželky
- ✓ 3 snítky oregana
- ✓ 8 lžíc olivového oleje
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 3 lžíce bílého vinného octa
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 8 cherry rajčátek
- ✓ 200 g riccoty
- ✓ 2 lžíce bylinek dle naší chuti (např. oregano, bazalka, petrželka)
- ✓ 2 jarní cibulky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Silvestr, Francouzská, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Zelenina, Návštěva, Párty občerstvení