

# Grilovaný lilek s rajčatovým salátem podávaný v pita chlebu

jednoduchá příprava 30 min

Porcí 0 - 6

Cena 100 až 150 Kč

## SUROVINY

1 kg	lilku
1/4 hrnku	olivového oleje
1 lžička	sušeného koriandru
1 lžička	chilli
1/4 hrnku	čerstvé máty
3 menší	čerstvé chilli papričky
2 lžíce	limetkové šťávy
2 lžíce	červeného vinného octa
1 1/2 hrnku	červených a žlutých rajčátek
1/4 hrnku	řeckého jogurtu
2 lžíce	mléka
6 ks	pita chleba

## POSTUP

### krok 1

Lilky nakrájejte na 1 cm široká kolečka, posypte solí a 30 min nechte "vyplakat". Pak lilky opláchněte vodou a pořádně vymačkejte přebytečnou vodu.

### krok 2

Lilky poté potřete olejem, vetřete do nich mleté chilli, koriandr, sůl a grilujte 10 - 12 minut.

### krok 3

V misce smíchejte mátu, papričky, limetkovou šťávu, ocet, 3 lžíce oleje a sůl.

### krok 4

Vzniklou zálivkou zalijte rajčátka nakrájená na půlky.

### krok 5

Mléko smíchejte s jogurtem a dle preferencí ochuťte.

### krok 6

Pita chleba potřete jogurtovým dresinkem, na něj položte grilované lilky a poté i zeleninovou směs se zálivkou.