

Grilovaná cibulová směs s česnekem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg míchaných cibulovin: sladká, červená, perlovka, šalotka, jarní cibule a česnek

2 dl panenského olivového oleje

hrubá sůl

černý mletý pepř

poleva z medu a octa (aceto balsamico)

Poleva:

2 dl aceto balsamico

3 lžíce medu

2 lžíce cukru

1,5 lžíce sójové omáčky

Postup

Velké oloupané cibule nakrájíme na čtvrtky a nabodneme na jehlu. Malé oloupané cibulky navlékneme na párátko, šalotky rozkrojíme na polovinu, jarní cibulky ponecháme vcelku. Česnek oloupeme a napíchneme na párátko. Všechny cibulky kromě jarních a česneku potřeme olivovým olejem. Gril připravíme k přímému grilování a rozpálíme na vysokou teplotu. Potom rošt potřeme olejem a rozložíme na něj cibuli a česnek. Grilujeme tak dlouho (asi 4 až 8 minut), až zelenina ze všech stran hezky zhnědne. Podle potřeby můžeme na česnek použít i alobal. Cibule sejmem z jehel a pokapeme polevou, posypeme petrželkou a podle chuti piniovými oříšky. Podáváme horké nebo v pokojové teplotě. Poleva: aceto balsamico, med, cukr, sójová omáčka - vše na litinové pánvi uvedeme do varu. Poté zvolna provaříme 6-8 minut, až směs zhoustne (asi na polovinu množství).