

# Balkánská bašta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 3

- hlíva stříčná 200 g
- lilek 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- tymián 1 špetka
- strouhaný sýr na posypání 50 g
- čerstvá bylinka 1 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Restování

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Hlívu nakrájíme na tenké nudličky, lilek oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Na pánvi rozežřejeme olej a opečeme hlívu. K orestované hlívě přidáme lilek a společně dusíme dokud lilek nezměkne. Směs dochutíme nasekaným česnekem a špetkou tymiánu. Na talíři posypeme nastrouhaným sýrem a bylinkami.