

Balíčky z lilku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lilek 2 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- olivový olej 1 ks
- rajče 8 ks
- uzená mozzarella 200 g
- čerstvá bazalka 1 hrst
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sekaná rajčata 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lilky podélně nakrájíme na plátky silné asi 5mm. OSolíme a necháme vypotit. Potom je opečeme na olivovém oleji. Odložíme.

Rajčata svrchu vodorovně seřízneme a vydlabeme. Pak osolíme, opeříme a naplníme strouhanou mozzarellou promíchanou s trochou nasekaných bazalkových lístků.

Každé naplněné rajče zabalíme do 2 plátků lilku a zpevníme navlhčenou špejlí, posadíme do pekáčku a pokapeme olivovým olejem. Rozpékáme při 180 asi 15 minut.

Cibuli a česnek nasekáme najemno a orestujeme na oleji v pánvi. Přidáme sekaná rajčata a také vydlabané vnitřky a krátce podusíme. Omáčku dochutíme solí a pepřem i cukrem a přidáme zbylou bazalku. Podáváme podlitá omáčkou.