Plněné lilky Iman bajaldi

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Menší podlouhlé lilky 4 ks
- Stonky řapíkatého celeru 2 ks
- Olivový olej 60 ml
- Červená paprika, pokrájená na kostičky 1 ks
- Žlutá paprika, pokrájená na kostičky 1 ks
- Středně velká cibule, najemno nakrájená 2 ks
- Mrkev, pokrájená na kostičky 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- protlak 3 lžíce
- Mleté nové koření 1 lžička
- Čerstvá strouhanka 2 lžíce
- Strouhaný parmazán 2 lžíce
- Pokrájená petržel 2 lžíce
- Větvičky dobromyslu 4 ks
- Zralá rajčata pokrájená na plátky 2 ks
- Několik cherry rajčátek - přepůlená 1 hrst
- Sůl, čerstvě drcený pepř na dochucení 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky opláchněte, osušte a do každého udělejte podélný klínovitý zářez široký asi 8 cm. Vyříznutou část vyndejte, výřez zasypte tenkou vrstvičkou soli a nechte 30 minut stát. Řapíky celeru škrabkou oloupejte a nakrájejte na kostičky. V pánvi rozehřejte polovinu oleje a nejprve v něm zprudka osmažte na kostky nakrájené vyříznuté části lilku. Přemístěte je do mísy. Do pánve podle potřeby přilijte trochu oleje, přidejte papriky, cibuli, mrkev, celer a společně osmažte. Osolte, přidejte koření, pokrájenou petržel a dobromysl, utřený česnek se solí, protlak a vše míchejte při střední teplotě asi 5 minut. Přilijte hrnek vody a duste téměř doměkka. Přimíchejte opečený lilek, dochuťte a nechte prohřát. Vykrojené lilky opláchněte pod tekoucí vodou a na zbylém oleji je ze strany s výřezem a pak na protější straně opečte. Potom je dejte na plech pokrytý pečícím papírem, naplňte podušenou zeleninou a dejte do trouby předehřáté na 180°C. Po 20 minutách zakryjte náplň teplými plátky rajčaty, posypte strouhankou smíchanou s parmazánem, pokapte máslem a dejte dopéct. Okolo lilků narovnejte překrojená rajčátka, lehce je osolte a vše společně dopečte. Hotové lilky přemístěte na talíře, obložte rajčátky, případně doplňte čerstvými listy dobromysli. Jako přílohu podávejte čerstvé nebo opečené plátky ciabatty.