

Zapečený lilek

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- lilek 2 ks
- sůl 1 špetka
- olej 20 ml
- zortadela 250 g
- rajčatové pyré 200 g
- bazalka 1 špetka
- parmazán 30 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilek omyjeme a podélně nakrájíme na plátky. Bohatě posolíme a necháme vypotit. Pak plátky lilku osušíme a msžíme na pánvi na rozpáleném oleji. Zortadelu nakrájíme na tenké plátky. Do zapékacích misek dáme střídavě plátky lilku a plátky zortadely. Nakonec vše zalijeme rajčatovým pyré a posypeme čerstvou bazalkou a hoblinkami parmazánu, zapékáme v troubě asi 15 min.