

Lilkové rolky - Rotoli di melanze

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 2 ks
- Galbani mozzarella 125 g
- strouhaný parmezán 4 lžíce
- strouhanka 4 lžíce
- tomatová omáčka 3 lžíce
- extra panenský olivový olej 1 dl
- bazalka 1 snítka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Lilky očistěte, nakrájejte na podélné plátky a osmažte. V misce smíchejte strouhanku s nastrouhaným parmazánem a hrstí nasekané bazalky. Osolte a přidejte dostatek oleje, aby vzniklo dost pevné těstíčko. Lžičkou trochu těsta natřete na jednotlivé plátky lilku, přikryjte proužkem mozzarely a zaviňte.

2

Do zapékací misky nalijte tomatovou omáčku, přidejte rolky, přelijte zbytkem omáčky a pečte asi 20 minut.