

Lilek zapečený s tvarůžky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Lilek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Tvarůžky 100 g
- Vejce 2 ks
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilek podélně rozkrojíme, vydlabeme a dužinu pokrájíme nadrobno stejně jako česnek, cibuli a rajče. V pánvi rozežřejeme olej, přidáme pokrájenou směs, osolíme, opeříme a orestujeme.

Vmícháme pokrájené tvarůžky, vejce, petrželovou nať promícháme a odstavíme. Směsí naplníme lilek, dáme do zapékací formy s pečícím papírem, zakryjeme alobalem a pečeme při 180°C asi 50 minut.