

Zapečené lilky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lilek 2 ks
- sůl 1 špetka
- česnek 1 ks
- rajčata 5 ks
- majonéza 1 lžíce
- sýr eidam 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilky nakrájíme na plátky, osolíme a necháme hodinu odpočívat. Poté je umyjeme a osušíme. Jednotlivé plátky lilku klademe na plech vyložený pečicím papírem. Na každý plátek dáme jeden rozetřený stroužek česneku, pak pokračujeme vrstvou rajčat, také nakrájených na plátky. Nastrouháme tvrdý sýr, přidáme majonézu, promícháme a navrstvíme na rajčata. Lilky zapékáme v předehřáté troubě při 200 °C, dokud nezezlátnou.