

# Zapečený lilek s ricottou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- lilek 1 ks
- plátkový sýr 100 g
- kuřecí šunka 100 g
- sýr ricotta 1 kelímek
- trocha sůl 1 ks
- podle potřeby olej 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Lilek omyjeme, odkrojíme zelený konec a nakrájíme podélně na plátky asi 1 cm silné. Nasolíme a necháme vypotit.

Poté osušíme a osmahneme na pánvi z obou stran. Přebytný olej otřeme. Každý plátek namažeme sýrem ricotta, poklademe plátkem šunky a zarolujeme.

Rolky dáme do zapékací misky a na závěr klademe plátky sýra. Zapékáme, dokud se sýr nerozpustí.