

Lilek se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- lilek 1 ks
- menší cibule 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- mleté maso 200 g
- rajče 1 ks
- žampiony 1 plechovka
- trocha soli a pepře 1 ks
- na posypání strouhaný tvrdý sýr 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilek podélně rozřízneme a vydlabeme. Lehce nasolíme a necháme „vypotit“. Cibuli nakrájíme nadrobno a na oleji ji osmažíme dozlatova. Přidáme mleté maso, nadrobno nakrájené rajče, vnitřek lilku a žampiony. Osolíme a opeříme.

Lilky vysušíme papírovým ubrouskem, naplníme směsí a posypeme nastrouhaným sýrem. Dáme zapéct do trouby při 200 °C přibližně na 20 minut. Podáváme se zeleninou a brambory.