

Plněný fialový elegán

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- lilek 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- dle chuti koření 1 ks
- rajčata 3 ks
- paprika 1 ks
- sýr 200 g
- olej olivový 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omytý lilek podélně rozpůlíme. Vydlabeme vnitřek a v míse ho osolíme. Prosolíme i vydlabané poloviny. Necháme 30 minut odležet.

Pak „lodičky“ vypláchneme. Připravíme náplň. K vydlabané směsi přidáme nakrájená rajčata, papriku, sýr a koření dle chuti.

Promícháme a směsí naplníme lilek. Vrch hojně zasypeme strouhaným sýrem. Vložíme do pekáčku, přidáme asi 2 sklenice vody a trochu olivového oleje. Pečeme asi půl hodiny na 180 °C.