

Zapečený lilek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- lilek 2 ks
- sůl 1 špetka
- olej 20 ml
- mozzarella kuličky 250 g
- rajčatové pyré 200 g
- několik lístků bazalka 1 ks
- parmezán 30 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lilek omyjeme a podélně nakrájíme na plátky. Bohatě posolíme a necháme vypotit.

Poté plátky lilku osušíme papírovou utěrkou a osmažíme postupně v pánvi na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Přebytný tuk necháme vsáknout do utěrky.

Mozzarellu (nebo Zortadel)lu nakrájíme na tenké plátky.

Do zapékacích misek navrstvíme střídavě plátky lilku a plátky zortadelly. Nakonec vše zalijeme rajčatovým pyré a posypeme čerstvými lístky bazalky a hoblinkami parmazánu.

Zapečeme v troubě přibližně 15 minut při 210 °C.

Poznámka:

Pokud nemůžeš sehnat zortadellu, můžeš ji nahradit klasickou mortadellou.