

Lilek plněný mletým vepřovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sýr 1 ks
- olivový olej 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- červená paprika 1 ks
- lilek 2 ks
- oregano 1 ks
- mleté vepřové maso 500 g
- **podle chuti**
- koření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si směs na plnění. Červenou papriku nakrájíme na kostičky a vmícháme ji do mletého masa. Podle chuti vmícháme i koření.

Lilek si rozkrojíme na půl a vnitřek vydlabeme. Vzniklý prostor naplníme masovou směsí a zakapeme olivovým olejem. Lilek plněný mletým vepřovým masem pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C, dokud lilek nezměkne a maso se nepropeče. Chvilí před vytažením z trouby položíme na lilek plátek sýra a necháme chvíli zapéct.

Lilek plněný mletým vepřovým masem podáváme s přílohou podle chuti.