

# Imam bajalma

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- lilek 4 ks
- **náplň**
- cibule 3 ks
- feferonka 1 ks
- paprika 5 ks
- česnek 6 stroužek
- rajče 3 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- **zálivka**
- mouka 2 lžíce
- olivový olej 2 dl

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Makedonie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Rajčata, papriky, feferonku, česnek a cibule očistíme. Vše nasekáme nadrobno.

Lilky zbavíme stopky, ale neloupeme je. Po délce je na 3 místech nařízneme a opečeme na oleji. Pak je vyjmeme.

Na témže oleji společně osmažíme cibuli, papriky, feferonku a rajčata. Do osmažené směsi přidáme česnek a petrželku. Směs osolíme podle chuti, dobře promícháme a směsí naplníme řezy v lilcích.

Lilky narovnáme do zapékací misky, trochu podlijeme teplou vodou a pečeme v troubě při 200 °C asi 30 minut.

Mezitím si připravíme zálivku. Mouku osmahneme na oleji, přidáme šťávu z rajčat, osolíme a povaříme. Šťávou zalijeme lilky a necháme v troubě zapéct.

Imam bajalma ihned podáváme.