

Lilky plněné po makedonsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 4 stroužek
- rajče 600 g
- větší lilek 2 ks
- sůl 1 ks
- citronová šťáva 1 lžíce
- cukr 1 ks
- tuk 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve připravíme rajčata, která musíme oloupat. Uděláme to tak, že je nařízneme do kříže, na několik vteřin ponoříme do vařící vody a následně zchladíme. Oloupaná rajčata rozkrojíme, zbavíme semen a rozmačkáme. Přidáme sůl a pepř, podle chuti osladíme a rozmícháme s prolisovaným česnekem a citronovou šťávou.

Dva větší lilky propláchneme studenou vodou, podélně rozkrojíme, vydlabeme a naplníme rajčatovou směsí.

Pekáček vymastíme, narovnáme do něj plněné lilky a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme asi 20

minut. Během pečení dle potřeby podléváme horkou vodou.

Hotové plněné lilky podáváme s vařeným bramborem nebo rýží.