

Lilek zapečený s balkánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kopr 1 ks
- eidam 1 ks
- rajče 1 ks
- balkánský sýr 1 ks
- česnek 1 ks
- lilek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Lilek nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka, která osmahneme na pánvičce. U této fáze nezapomeneme na olej, lilek ho hodně nasákne, ale nesmíme lilek opékat moc dlouho, pak hodně změkne. Zkuste to ze začátku tak 1,5 minuty z každé strany (záleží hodně i na pánvičce). Rajčata též pokrájíme na kolečka kolem 1/2 cm hrubá a osmahneme také na pánvičce.

Mezitím v míse rozmícháme nastrouhaný balkán a nastrouhaný eidam. Dávám cca 2 díly balkánu a 1 díl eidamu, aby to nebylo přespříliš slané. Sýry promícháme s nastrouhaným česnekem (tím nešetříme) a posekaným koprem. Pokud není kopr, pak třeba petrželku.

Na plech vyskládáme kolečka lilku, na ně plátky rajčat, na ně utřený sýr a dáme do předehřáté trouby. Pozor, na plech olej nedáváme, lilek dost nasákl už na pánvičce. V troubě pečeme lilek s

balkánem cca 10 -15 minut.

Výbornou přílohou k lilku s balkánem je čerstvá francouzská bageta.