

Smažené lilkové rolky s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 1 ks
- Lesní houby 200 g
- Strouhanka 100 g
- Plátky anglické slaniny nebo tyrolského špeku 2 ks
- Vejce 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Tymián 2 snítka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek opláchneme, osušíme a podélně nakrájíme na 8 tenkých plátků. Okrajové části nakrájíme na kostičky. Houby nakrájíme na plátky. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibulku nakrájíme na kolečka a slaninu na jemné proužky. Na rozehřátém olivovém oleji zprudka opečeme kostičky lilku, přidáme cibulku, houby, slaninu, česnek a lístky tymiánu a přisolíme. Plátky lilku nasucho opečeme v teflonové pánvi jen tak, aby změkly. Rozložíme je na pracovní desku a rozdělíme na ně podušenou

houbovou směs. Stočíme je do rolek, opatrně přelijeme vejcem rozšlehaným s mlékem, podebereme vidličkou, posadíme do hlubokého talíře s třetinou strouhanky a zbylou strouhankou je posypeme. Rolky pak opatrně přimáčkeme a necháme trochu zaschnout. Pak je usmažíme ve vyšší vrstvě rozehřátého oleje a dáme odkapat na papírovou utěrku.