

Plněné lilky s jehněčím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kotletky 12 ks
- Citron 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Paprika na posypání 1 ks
- **Plněné lilky**
- Menší lilky 3 ks
- Zralá rajčata bez slupky 8 ks
- Cibule 1 ks
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Olivový olej + na pokapání 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletá skořice 1 lžička
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté lilky podélně rozkrojíme na půlky, dužninu několikrát nařízneme, pokapeme olivovým olejem, lilky rozložíme řeznou stranou dolů na rozehrátý gril a opečeme doměkka. Jemně nakrájenou cibuli osmažíme na lžici rozehrátého oleje doměkka. Přidáme drcený česnek a skořici a smažíme 1 minutu. Z opečených lilků lžící vydlabeme dužninu. nasekáme ji nahrubo a smícháme v misce s cibulovou

směsí. Rajčata rozpůlíme, lžičkou vyjmeme semínka a šťávu a dužninu nakrájíme nadrobno. Osolíme ji, opepříme a povaříme asi 10 minut doměkka. přidáme lilkovou směs, zbylou lžící oleje a nasekanou petrželku a promícháme. Touto směsí naplníme vydlabané lilky, položíme je slupkou dolů na gril a grilujeme ještě asi 15 minut, dokud se slupka neupeče. Osolené a opepřené kotletky opečeme na grilu z obou stran doměkka, pokapeme je citronovou šťávou, rozdělíme na talíře, posypeme paprikou a podáváme s horkými plněnými lilky.