Lilek plněný masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Suzannka

Suroviny

- Lilek 2 ks
- Olivový olej 8 lžíce
- Cibule 2 ks
- Mleté maso 400 g
- Rajčata 800 g
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Tymián 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Jogurt 100 g
- Sýr 100 g
- Bazalka sekaná 1 lžíce
- Rýže vařená dlouhozrná 200 g
- Rajský protlak 2 lžíce
- Máta 1 lžíce
- Petrželová nať 1 lžíce
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Kopr 1 špetka
- Cibule červená 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lilky rozkrojíme, osolíme a dáme 30 minut rozležet. Pak je osušíme, potřeme 4 lžícemi oleje a pečeme při 160 stupňů 20 minut. Vychladlé vydlabeme, aby vznikl asi 2 cm okraj. Nakrájíme cibuli. Rozpálíme 2 lžíce oleje a polovinu cibule zpěníme. Přidáme maso a orestujeme. Zalijeme 100 ml vody, osolíme a 15 minut podusíme. Dáme vychladnout. Spařená a oloupaná rajčata nakrájíme. Česnek nakrájíme, v kastrole opečeme zbylou cibuli, česnek, rajčata, cukr a vše podusíme. Vmícháme tymián s bazalkou a osolíme. Maso dáme do mísy, přidáme rozdrobený sýr, vařenou rýži, vejce, rajčatový protlak, jogurt, nasekané bylinky, sůl, pepř a špetku muškátového oříšku. Dužinu z lilků nakrájíme a vmícháme do směsi. Náplň dáme do lilků a zapékáme při 180 stupňů asi 20 minut. Podáváme s rajčatovou omáčkou, zdobíme cibulí a koprem.