

Zapečené lilkové závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lilek 2 ks
- chilli paprička 1 ks
- ricotty 400 g
- nastrouhaný parmezán 0.5 hrnek
- nastrouhaný parmezán 1 2 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- bazalka 1 hrst
- rajčatové pyré 500 ml
- strouhanka 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Lilky podélně nakrájíme na 5mm plátky. Papričku zbavíme semínek a nakrájíme na proužky. Ricottu, parmezán a vejce, česnek, papričku a sůl smícháme. Plátky lilku poteme olejem a po částech je opékáme na rozpálené pánvi 1-2 minuty po každé straně. Nakonec každého plátku poté navrstvíme lžící směsi, přidáme lístek bazalky a stočíme.

Na plech rozetřeme 1/2 passaty, na ni navrstvíme rolky, přelijeme zbylou passatou a posypeme strouhankou. Zapékáme při 180 asi 25 minut. Nakonec posypeme parmezánem.