

Neapolské lilky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lilek 2 ks
- sůl 1 ks
- olivový olej 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cherry rajčátka 200 g
- kapary 80 g
- černé olivy 100 g
- parmazán 100 g
- bazalka 2 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Lilky podélně rozkrojíme a na hodinu namočíme do osolené vody. Pak z nich opatrně vymáčkeme tekutinu a ostrým nožem vykrojíme dužinu. Vydlabané lilky opečeme z obou stran na rozpáleném oleji.

Vydlabanou dužinu nakrájíme na kousky. Dužinu na rozpáleném oleji opečeme. přidáme nadrobno nakrájený česnek, rozpůlená rajčata, kapary, celé olivy a vše prohřejeme. Do směsi vmícháme nastrouhý sýr a odstavíme z plotny. Podle potřeby dochutit.

Lilkové lodičky naplníme směsí, rozložíme je do pekáče s pečícím papírem a zakapeme olejem.

Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 180 a lilky zapečeme asi 15 minut. Hotové ozdobíme bazalkou.