

Lilkové balíčky s mozzarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- lilek 2 ks
- rajče 2 ks
- sůl 1 lžička
- cherry rajčátka 100 g
- mozzarella 250 g
- pepř 1 špetka
- čerstvá bazalka 2 snítka
- olivový olej 5 lžíce
- balzamikový ocet 2 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce
- nasekané vlašské ořechy 1 lžíce
- rukola a bazalka na ozdobení 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Lilky nakrájíme na dlouhé tenké plátky. Osolíme a necháme vypotit. Osušíme a z obou stran ogrilujeme.

Rajčata a mozzarellu nakrájíme na tenké plátky, osolíme a opepříme.

Polovnu opečených plátků lilku rozložíme na pracovní plochu a na ně křížem dáme zbylé plátky. Do každého středu pak přidáme plátek rajčete, mozzarellu a lístek bazalky. Postup opakujeme až spotřebujeme všechny suroviny. Přes náplň přehneme volné konce plátků lilku.

Balíčky potřeme olivovým olejem a na kraji grilu necháme prohřát. Rajčátka ogrilujeme a rozdělíme na balíčky, které pokapeme směsí octa, citronové šťávy, ořechů a zbylého oleje. Zdobíme rukolou a

bazalkou.