

ZAPEČENÝ LILEK S RAJČATY A BALKÁNSKÝM SÝREM

JEDNODUCHÝ RECEPT

Ingredience na 2 porce

- 1 větší lilek (cca 330g)
- 2 velké lžice rajčatového protlaku
- 1 malá červená cibulka
- 1/2 masitého rajčete (cca 170g)
- 40g balkánského sýra
- olivový olej
- sůl, pepř

Postup

Lilek omyj a rozkroj na 4 části. Troubu přehřej na 200 °C.

Cibuli nasekej nejemno, rajčata nakrájej na malé kostičky a společně je promíchej s rajčatovým protlakem. Směs dochuť solí a pepřem.

Lilky polož na plech vyložený pečicím papírem, zakápní olivovým olejem a lehce osol. Na každý díl rovnoměrně navrství rajčatovou směs, posyp strouhaným sýrem a znovu jemně zakápní olivovým olejem.

Peč 20 minut při 200 °C. Poté sniž teplotu na 160 °C a dopékej dalších 25 minut, dokud lilek krásně nezměkne a sýr nezezlátne.

Podávej ideálně s vařenými nebo pečenými bramborami a kvalitním plátkem masa. Skvěle chutná ale i samotný jako lehký vegetariánský oběd nebo večeře.

