

Zapékaný lilek s mozzarellou a rajčaty



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

764 kalorií , **2 g** cukrů , **61 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: kamsilka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekany-lilek-s-mozzarellou-a-rajcaty>

Příprava

Oloupeme lilek, okraje odkrojíme. Pak lilek nakrájíme na kolečka o tloušťce cca 1 cm. Ve velkém hrnci necháme vřít vodu, do které lilky vhodíme a necháme je max. na 2 minuty povařit (tím lilek změkne a urychlí se nám pečení). Vodu z hrnce vylijeme a lilky necháme vychladnout, zatímco si nakrájíme na kolečka rajčata a mozzarellu.

Přehřejeme si troubu na 180°C. Do pečící mísy o velikosti asi 20x20 cm nalijeme olej. Naskládáme vedle sebe kolečka lilku, posypeme jemně solí. Na lilky naskládáme kolečka mozzarely, posypeme jemně solí. Na sýr dejte vrstvu nakrájených rajčat, jemně posypejte solí, provensálským kořením a nastrohaným eidamem (nebo nivou). Pak postup zopakujeme – tj. nahoru dáme vrstvu lilků (a trochu soli), pak mozzarely a nakonec rajčat. Zase posypeme provensálským kořením. Dáme do trouby a necháme péci cca 35 min.

Ingredience

- 1 lilek
- 1 lžíci olivového oleje
- 250 g Mozzarely (čerstvé)
- 4 rajčata
- kousek Eidamu (hrst)
- špetka provensálského koření
- špetku soli

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod

