

Lilkový dort



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1917 kalorií , **9 g** cukrů , **67 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/lilkovy-dort>

Příprava

Lilek nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, osolíme a necháme 30 minut odležet, aby pustily nahořklou šťávu. Opláchneme pod studenou tekoucí vodou a dáme do vroucí vody, vaříme 1 minutu. Poté plátky necháme okapat a osušíme.

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, necháme dobře okapat a vmícháme nastrouhaný sýr. Sýr by se měl v těstovinách rozpustit. Do vymazané dortové formy o průměru 20,5 cm vložíme plátky lilku, tak aby se překrývaly a zakryly dno formy. Přidáme těstovinovou směs, rovnoměrně rozetřeme a posypeme strouhankou. Dáme péct na 30 minut do předehřáté trouby na 180 °C.

Mezitím na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme rajčatový protlak, oregano, pepř a sůl dle chuti. Důkladně promícháme a necháme projít varem. Hotový lilkový dort vyklopíme lilkovou stranou vzhůru a při podávání pomazeme rajčatovou směsí. Podáváme horké.



Ingredience

- 1 lilek
- 300 g vaječných těstovin
- 400 ml rajčatového protlaku
- 1 cibule
- 1 lžička sušeného oregana
- 2 lžíce strouhanky
- sůl
- pepř
- 150 g eidamu (Edamu)
- 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Párty občerstvení