

Pečený lilek s rajčaty, bazalkou a balkánským sýrem

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

Po masových grilovačkách je třeba si to trochu odlehčit.



Ingredience

- 1 balení Balkánského sýru Madeta
- 1 lilek
- 2 stroužky česneku
- 3 rajčata
- bazalka
- 5 g tymiánu
- olivový olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Lilek podélně rozkrojíme a několika řezy nařízíme. Do vzniklých spár vložíme plátky česneku, osolíme, opeříme, poklademe sekanou bazalkou, tymiánem, přidáme krájená rajčata, plátky balkánského sýru, opět osolíme, opeříme a pokapeme olivovým olejem. Pečeme přiklopené v troubě při 160 °C 45 minut, dalších 15 minut pak pečeme dozlatova při 205 °C. Při servírování zdobíme malými lístky bazalky a zakápneme olivovým olejem.