

Lilek zapečený s rajčaty a Madelandem

🕒 25 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 2 lilky
- 2 balení sýru Madeland
- 400 g drcených rajčat
- 20 g čerstvé bazalky
- 5 g sušeného oregana
- 20 g cukru
- 20 g bílého vinného octa
- 10 g soli
- 40 g strouhanky
- hladká mouka na obalování
- olej na smažení
- sůl
- pepř



Návod na přípravu:

Lilek nakrájíme na kolečka silná cca 0,5 cm. Rozložíme na plech a lehce osolíme. Drcená rajčata vlijeme do hrnce a ochutíme octem, cukrem, solí, oreganem a bazalkou. Přivedeme k varu. Lilek osušíme utěrkou a obalíme z obou stran v mouce. Smažíme na pánvi s olejem dozlatova. Do zapékací mísy vlijeme trochu omáčky, položíme vrstvu lilku a potom vrstvu sýru Madeland. Takto vrstvíme až po okraj. Ukončíme posypáním strouhankou a sýrem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut.