

# Zapečený lilek s tvarohem a sýrem Madeland Fit

🕒 30 minut + doba pečení

náročnost ●●○○

## Ingredience (2 porce)

- 1 balení Madelandu Fit
- 1 balení Jihočeského tvarohu
- 2 lilky
- 1 větší list kadeřávku
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžička olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- pár větviček tymiánu
- 5 žampionů
- sůl
- růžový pepř



## Návod na přípravu:

Lilky rozpůlíme a do každé půlky uděláme šikmé nebo podélné řezy našikmo (pozor, aby nedošlo k proříznutí slupky). Lilky osolíme, pokapeme olivovým olejem, poklademe na plátky nakrájeným česnekem, vložíme tymián, zabalíme do alobalu a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 30 minut. Mezitím na olivovém oleji orestujeme žampiony. Kadeřávek spaříme v osolené vodě. Jihočeský tvaroh dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Po 30 minutách vyndáme lilek z alobalu a poskládáme na každou půlku sýr Madeland Fit, Jihočeský tvaroh, žampiony, kadeřávek a pečeme dalších cca 6–7 minut. Po vyndání zakápneme olivovým olejem a posypeme růžovým pepřem.