

Musaka zapečená s lilkem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lilky oloupeme a nakrájíme na plátky. Osolíme je, obalíme v hladké mouce a osmažíme na rozpáleném oleji. Do tukem vymazané formy dáme vrstvu lilků, vrstvu nastrouhaného sýra, rajský protlak a znovu vrstvu lilků. Zalijeme rozšlehanými vejci a vše zapečeme v troubě.

Ingredience

- **Lilek** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Sójová mouka hladká odtučněná** - 20 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 50 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **Vejce** - 100 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 30 g

