

Pečené lilkové závitky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté a osušené lilky podélně nakrájíme na plátky asi půl cm silné. Rozložíme je na papírové utěrky, důkladně posolíme a necháme asi 30 min. „vypotit“. Mezitím si připravíme omáčku. Na olivovém oleji orestujeme polovinu nahrubo nasekaného česneku, pak jej zalijeme rajčatovým pyré a necháme 15 minut probublávat, pak osolíme, opepříme, přidáme oregano a zbytek rozetřeného česneku. Vypocené lilky důkladně vysušíme papírovou utěrkou, osušené plátky potřeme olejem a upečeme v troubě na mřížce při cca 180°C asi 20 minut. Do upečeného plátku lilku postupně klademe špenát, mozarellu, šunku a na tenko nakrájené rajčata. Lilky zavineme a sepneme párátky. Do zapékací misky nalijeme rajčatovou omáčku a naskládáme plněné lilky. Zapékáme 20 minut při 180°C. Podáváme se salátem.

Ingredience

- **Lilek** - 300 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Dušená šunka kulatá 2,1 kg** - 100 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 400 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

