

Zapečený lilek s mletým masem

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lilky omyjeme, zbavíme špičky, rozkrojíme na půl, vydlabeme, nasolíme a necháme potit. Na sádle osmahneme cibulku, přidáme mleté maso, na kostičky nakrájené vydlabané zbytky části lilků a rozmixovaná nebo nakrájená rajčata. Ochutíme bazalkou, pepřem a solí a necháme chvíli dusit. Lilky osušíme a naplníme směsí mletého masa. Zalijeme rozšlehanými vejci a dáme do trouby rozehráté na 170 °C na půl hodiny.

Ingredience

- **Cibule volná** - 180 g
- **Lilek** - 600 g
- **Rajčata** - 600 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 6 g
- **Mleté maso míchané** - 1000 g
- **Sádlo** - 60 g
- **Bazalka 10 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 6 g
- **Vejce** - 168 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

