

Lilky zapečené s rajčaty

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 středně velké lilky

7 rajčat

1 velká cibule

petrželová nať

2 vejce

1 sklenice mléka

50 g sýr (Čedar)

máslo

olivový olej

strouhanka

Postup

Lilek omyjeme, nakrájíme na tenčí kolečka, opečeme na oleji. Rajčata omyjeme, krátce spaříme, zchladíme a oloupeme, pokrájíme rovněž na kolečka, osmahneme. Do vymaštěné strouhankou vysypané nákypové formy klademe plátky opečeného lilku, osolíme, na ně dáme vrstvu rajčat, posypeme směsí z cibule, česneku a petržele. Pokapeme olejem, opět pokryjeme vrstvou lilku. Dáme do předem vyhřáté trouby. Jakmile se začne péci, povrch posypeme strouhankou a sýrem. Sýr nesmí zhnědnout. Pečeme 20 až 30 minut.