

Lilkové těstoviny

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

lilek

půl balíčku těstovin

cibule

4 rajčata

2 vejce

0,25 l mléka

olej

sůl

oregano

pepř

4 stroužky česneku

150 g eidamu

Postup

Postup přípravy: Lilek nakrájíme na kolečka a necháme posolený vypotit, pak ho opláchneme studenou vodou. Opečeme zprudka na olivovém oleji. Zpěníme cibulku, přidáme rajčata nakrájená na kostičky a dusíme do měkka, okořeníme solí, oregánem a pepřem. Vymažeme pekáček olejem, dáme půl těstovin (uvařených) na to plátky lilků na ně rozmačkáme česnek, posolíme, další vrstvu tvoří rajčatová směs. Pak posypeme sýrem nastourhaným na hrubo - 0,5 množství. Na to dáme zbytek těstovin, zasypeme zbytkem sýra a zalijeme mlékem s vejci. Pečeme při 180 °C ve vyhřáté troubě 30 minut.