

Lilkové balíčky s rajčaty a sýrem

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

2 velké lilky

2 rajčata

200 g mozzarely

16 velkých lístků bazalky

sůl, pepř

6 lžic olivového oleje

lžici balzámového octa

lžici rajského protlaku a citr. šťávy

2 lžice pražených piniových oříšků.

Postup

Lilky podélně rozřízneme na 8 asi 5 mm silných proužků, které předvaříme 2 min. Pečlivě je osušíme. Rajčata a mozzarellu rozřízneme na 8 plátků. Vždy dva proužky lilku překřížíme, osolíme, opepříme, na střed dáme plátek rajčete, list bazalky, sýr, opět bazalku a nahoru rajče. Proužky přeložíme přes náplň a necháme 20 min. vychladit. Rozšleháme ocet, olej, protlak, šťávu, sůl, pepř, potřeme balíčky a grilujeme v hliníkové misce 10 min., jednou obrátíme. Posypeme oříšky.