

Gratinovaný lilek s jablky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lilky
2 jablka
50 g másla
50 g strouhaných mandlí
0,2 l bílého vína
2 lžíce strouhanky
skořice
muškátový květ
citronová kůra
zázvor
100 g másla

Postup

Lilek podélně rozřízneme a dužinu zčásti vydlabeme. Jablka oloupeme, jádřince odstraníme a rozkrájíme je na kostičky stejně jako vydlabanou dužinu s lilku. Pokrájené kousky zalijeme bílým vínem, ochutíme skořicí, muškátovým květem, nastrohaným čerstvým zázvorem a zahustíme částí strouhanky. Lilky vložíme do pekáčku, podlijeme bílým vínem, naplníme ochucenou směsí a krátce v horké troubě zapečeme. Potom jemně posypeme zbytkem strouhanky, zakapeme rozpuštěným máslem, posypeme plátky mandlí a gratinujeme dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší.