

Plněný lilek

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lilek opláchneme, odkrojíme stopku i druhý konec a rozřízneme jej podélně na polovinu. Vydlabeme dužinu a posolíme slupky. Maso smícháme s dužinou, nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, nakrájenými rajčaty a vejcem. Směs opepříme a osolíme. Slupky naplníme směsí a návrh pokládeme tvarůžky. Podléváme lilky vodou a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme 30-40 minut.

Ingredience

- **Lilek** - 380 g
- **Rajčata** - 110 g
- **Česnek** - 3 g
- **Vejce** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Mleté maso míchané** - 170 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 30 g
- **Kmín drcený 25 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

