

Musaka zapečená s lilkem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lilky oloupeme a nakrájíme na plátky. Osolíme je, obalíme v hladké mouce a osmažíme na rozpáleném oleji. Do tukem vymazané formy dáme vrstvu lilků, vrstvu nastrouhaného sýra, rajský protlak a znovu vrstvu lilků. Zalijeme rozšlehanými vejci a vše zapečeme v troubě.

Ingredience

- **Lilek** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 54 g
- **Olej slunečnicový** - 26 g
- **Vejce** - 80 g
- **Hladká mouka** - 24 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 10 g

