

Lilek se šunkovou náplní



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

712 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/lilek-se-sunkovou-naplni>

Příprava

Lilky omyjeme, podélně rozkrojíme, dužinu vydlabeme. Na oleji zpěníme nadrobno nasekanou cibuli, přidáme nakrájená, oloupaná rajčata, dužinu z lilků a nakrájenou šunku na proužky a podusíme. Ochutíme česnekem, opepříme a osolíme. Připravenou hmotou lilky naplníme, posypeme nastrouhaným sýrem, dáme do vymazaného pekáčku a pečeme cca 20 minut. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- ✓ 4 lilky
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 5 lžic strouhanky
- ✓ 5 lžic strouhaného Eidamu (Edam)
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Zelenina, Rodina, Hlavní chod

