

Lilkový gratin



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2066 kalorií , **1 g** cukrů , **98 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/lilkovy-gratin>

Příprava

Omyté lilky podélně nakrájíme na tenké plátky, osolíme je a necháme asi 20 minut vypotit. Mleté maso osolíme, opepříme a přidáme tymián a vmícháme vejce. Lilkové plátky otřeme a na každý dáme dvě lžíce ochuceného masa. Plátky zavineme do roládek. Cibuli a česnek nasekáme nadrobno a orestujeme na oleji. Rajčata i s nálevem přidáme k cibuli do kastrůlku, přilijeme 250 ml vody, ve které jsme rozpustili masox, propláchnutou rýži a přivedeme k varu. Rajčatovou rýži přendáme do pekáčku, vložíme na ni roládky. Navrch nasypeme mozzarella i ovčí sýr, obojí nakrájené na malé kostičky. Zapékáme v troubě při 200°C 35 - 40 minut. Podáváme horké, posypané petrželkou.

Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

Ingredience

- 2 střední lilky
- 300 g mletého masa
- sůl
- pepř
- tymián
- 1 vejce
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 konzerva sterilovaných rajčat
- 200 g rýže
- 1 kostka masoxu
- 100 g Mozzarely
- 100 g ovčího sýra
- hrst petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

