Zapečený lilek s rajčaty, šunkou, bylinkami a sýrem Madeland

30 minut náročnost ●●○○

Lehká a rychlá večeře, která vám zabere jen pár minut. Sýr Madeland lilek příjemně dochutí.

Ingredience

- 2 lilky
- 2 rajčata
- 100 g šunky
- čerstvá bazalka
- olivový olej
- červená cibule
- sůl
- pepř
- 200 g sýru Madeland
- párátka

Návod na přípravu:

Lilek nakrájíme na kolečka silná asi 1 cm. Osolíme a necháme „vypotit“. Poté vysušíme papírovou utěrkou. Rajčata, šunku, bazalku, cibuli a sýr Madeland nakrájíme na malé kostičky. Osolíme, opepříme a smícháme s olivovým olejem. Plech nebo zapékací misku vyložíme pečicím papírem. Na kolečko lilku dáme část směsi, poté položíme další kolečko, opět směs a zaklopíme znovu kolečkem lilku. Můžeme dát směs také navrch. Vše uprostřed zpevníme párátkem. Takhle pokračujeme, dokud nespotřebujeme všechen lilek a směs. Pečeme v předehřáté troubě při 190 °C cca 15 minut.