

Zapečená zelenina s balkánským sýrem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

5 ks	větší rajče
1 ks	cuketa
1 ks	lilek
1 ks	cibule
1 ks	červená paprika
1 balení	balkánský sýr
	olivový olej
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Veškerou zeleninu očistíme a nakrájíme na větší kusy. Vložíme do pekáčku, osolíme, opepříme a pokapeme olivovým olejem. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme zhruba 20 minut na 180 stupňů. Poté z trouby vyjmeme, zeleninu promícháme a navrch poskládáme rozdrolený balkánský sýr. Opět dáme do trouby a zapékáme asi 15 minut, dokud sýr nezačne tmavnout. Až je sýr tmavý, vyjmeme z trouby a podáváme. Zeleninu můžeme jíst jako dietní přílohu k masu nebo jen tak, například s jogurtovým dipem. Recept na jeho přípravu najdete [ZDE](#)