

Zapečený lilek s rajčaty a mozzarellou

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	větší lilek
3 ks	rajčata
1 ks	mozzarella
1 ks	malá cibule
1 lžíce	balzamikový ocet
	olivový olej
	sůl
	mletý pepř
	bylinky (např. provensálské)
	kapary (nemusí být)



Postup přípravy

Lilek opláchneme, odkrojíme špičku a podélně rozřízneme. Pomocí nože nebo lžíce vyřízneme vnitřek tak, aby nám uvnitř zůstala maximálně půlcentimetrová vrstva lilku. Vydlabaný vnitřek pokrájíme na menší kostičky. Na kousky pokrájíme také dvě rajčata. V pánvi rozpálíme olivový olej. Cibuli nakrájíme najemno a vhodíme na olej. Necháme zesklivatět a přidáme lilek s rajčaty. Osolíme, opepříme, přidáme balzamikový ocet a provensálské či jiné oblíbené bylinky. Vše společně promícháme a necháme chvíli dusit, dokud vše nezměkne a nezezlátne. Vydlabané poloviny lilku vložíme na plech vyložený pečicím papírem a naplníme připravenou směsí. Poslední rajče a mozzarellu nakrájíme na kolečka a na každou půlku naplněného lilku poskládáme pár koleček. Podle možností posypeme kapary. Vložíme do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme přibližně 30 až 40 minut, dokud sýr nezezlátne a lilek nezměkne.