

Zapečené lilky s mozzarellou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	středně velký lilek
	sůl
6 ks	rajčata
4 lžíce	olivový olej
	mletý pepř
200 g	mozzarella
	čerstvá bazalka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Lilek omyjeme a nakrájíme i se slupkou na kolečka. Ta osolíme (trochu pustí šťávu), potřeme olivovým olejem a dáme na několik minut na mřížkový gril (pokud ho nemáme, lilky opečeme na pánvi). Mezitím si nakrájíme na kolečka i rajčata a mozzarellu a vkládáme vždy plátek rajčete a mozzarely mezi dva plátky opečeného lilku. Rajče pokaždé jemně osolíme a malinko opepříme čerstvě mletým pepřem. Vzniklé „komínky“ vložíme na 5 až 10 minut opět na gril (popř. do rozehřáté trouby o teplotě asi 175 stupňů Celsia), aby rajčata změkla a mozzarella se krásně rozpustila. Podle možností před podáváním ozdobíme kouskem čerstvé bazalky. Servírujeme s čerstvým pečivem.