Zapečený lilek s kuskusem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 ks	větší lilek
10 ks	cherry rajčátka
200 g	kuskus
1 ks	cibule
1/2 balení	balkánský sýr
	olivový olej
	sůl
	pepř
1/2 ks	šťáva z citronu

Postup přípravy

Lilky si omyjeme a podélně rozkrojíme. Vydlabeme dužinu, kterou překrájíme na malé kousky. Do menší misky vysypeme kuskus a připravíme dle návodu. Mezitím si dáme na olej dozlatova osmažit cibulku, ke které přidáme vydlabanou lilkovou dužinu a smažíme zhruba 5 minut dokud lilek nezměkne. Osmažené lilky a rajčátka rozkrojená napůl smícháme s hotovým kuskusem do kterého na závěr rozdrobíme balkánský sýr, osolíme, opepříme, zakápneme citronovou šťávou a důkladně promícháme. Hotovou směsí plníme vydlabané lilky. Vložíme do trouby a zapékáme při 200°C zhruba 45 min.

***Poznámka**: K zapékaným lilkům s kuskusem se výborně hodí jogurtový dip s koprem. Recept na něj najdete ZDE*