

Grilovaný lilek plněný kuřecím masem

Izabela Kubatková

Ingredience:

- 2 lilky
- 2-3 kuřecíprsa
- (300g eidamu)
- cherry rajčátka
- žampióny
- česnek
- olej
- grilovací koření
- pepř
- sůl
- (chilli omáčka)

Postup:

Lilky rozkrojíme, vydlabeme, posolíme a necháme „vyplakat“.

Mezitím si nakrájíme na menší kousky kuřecí prsa a vydlabaný lilek. Tyto kousky orestujeme na pánvi na oleji, okořeníme, přidáme asi 8 rozčtvrcených cherry rajčátek, česnek, žampióny.

Lilky otřeme papírovým ubrouskem, naplníme přichystanou směsí a dáme péct na střední stupeň asi na 20 minut. Poté můžeme posypat nastrohaným sýrem a dopečeme ještě 10-15 minut.

Podáváme s další zeleninkou nebo pečivem.

