

Lilkové závitky

Titus Eliáš

Ingredience

- 1 lilek
- 10 dkg měkkého kozího sýra
- ½ hrsti piniových oříšků
- 30 listů rukoly
- 1 snítka petržele
- česnek — 2 stroužek
- tymián — 2 snítka
- 2 bobkové listy, sůl, pepř
- olej

Postup

Lilek nakrájíme podél na plátky vysoké asi centimetr, osolíme a necháme dvacet minut vypotit. Poté, co pustí vodu, lilek osušíme a dáme krátce na pánev, aby se opekl z obou stran. Pak plátky hodinu marinujeme v oleji, do něhož přidáme tymián a dva stroužky česneku. Mezitím si připravíme náplň: rozmačkáme kozí sýr a nasypeme do něj piniové oříšky a nasekanou petržel. Směs dochutíme solí a pepřem. Do každého z marinovaných plátků zavineme trochu připravené náplně, ke které přihodíme dva lístky rukoly.