

PEČENÝ LILEK S HOVĚZÍM MASEM A BULGUREM

NENÍ BAZAR, JAKO BAZAR! KDO NAVŠTÍVIL ISTANBULSKÝ GRAND BAZAAR, BUDE SE MNOU DOZAJISTA SOUHLASIT. OSTATNĚ! TADY JSEM TO SKVĚLÉ JÍDLA OBJEVIL.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

2	střední lilky
400 g	na hrubo mletého hovězího masa
100 g	sušených datlí
50 g	piniových oříšků
100 g	ovčího sýra
4	lžíce olivového oleje
4	stroužky česneku
1	snítku koriandru
250 g	keříčkových cherry rajčat
2	různobarevné papriky
3 dcl	silného kuřecího vývaru
1	lžiči koření Garam-masala
	sůl


intercatering



POJĎME NA TO:

Lilky podélně rozřízněte a vydlabejte tak, aby na stěnách zůstala 1 cm vrstva. Vydlabanou část pokrájejte na 1cm kostky a spolu s pinovými oříšky na oleji zprudka orestujte. Po zchladnutí k restovanému lilku přidejte nahrubo mleté hovězí maso, lisovaný česnek, pokrájené datle a koriandr, směs mletého koření Garam-masala, sůl. Dobře promíchanou masovou směs rozdělte, ale nepěchujte, do vydlabaných lilků. Překryjte potravinářskou fólií a v lednici nechte nejméně jednu hodinu odležet.

V mezičase pokrájejte papriky na drobné kostičky a na oleji krátce orestujte. Dříve připravený kuřecí vývar přiveďte k varu, vsypte bulgur a za občasných promíchání dle návodu vařte do měkka. (Správně připravený bulgur by se měl „sypat“.) Hotový bulgur promíchejte s restovanou paprikou a dle chuti dosolte.

Lilky pečte na vymazaném plechu v troubě vyhřáté na 180°C po dobu cca 15-20 minut. Pak na lilky poskládejte plátky ovčího sýra, přidejte na plech olejem potřená rajčata a pečte ještě 3 -5 minut.

Servírujte ani horké, ani studené. Právě teplé tak „akorát“ si toto skvělé orientální jídlo vychutnáte ve všech jeho zákoutích.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Co by Turecko bylo bez Ayranu, svého nejtradičtějšího nápoje! K lilku, avšak nejen k němu, tento nápoj sedí dokonale. Potřebujete jen dobrý bílý jogurt, stejné množství ledové vody, sůl. Tyčovým mixérem napěníte a Zázrak máte na světě.