



PARMIGIANA

PŘÍSADY

- 700 g lilku
- 20 g hladké mouky
- 1 stroužek česneku, oloupaného a nakrájeného na plátky
- 250 g rajčatového pyré
- 10 lístků bazalky
- 250 g mozzarely, nakrájené na plátky
- 80 g parmazánu, najemno nastrouhaného
- Rostlinný olej, na osmažení lilku
- 2 polévkové lžíce extra panenského olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 200 °C.
2. Lilek rozkrájejte podélně na plátky, osolte a nechte 30 minut odpočinout. Přebytečnou vodu osušte papírovými utěrkami. Plátky poprašte po obou stranách moukou a na rostlinném oleji v iCook pánvi s nepřilnavým povrchem osmahněte do zlatohněda. Lilek vložte do iCook Čtyřlitrového pařáku a scedte veškerý přebytečný olej.
3. Mezitím si připravte rajčatovou omáčku. V iCook Litrovém hrnci orestujte na mírném plameni po dobu jedné minuty česnek s olivovým olejem. Poté přidejte rajčatové pyré a lístky bazalky, přikryjte pokličkou a při nízké teplotě vařte 10–15 minut. Hrnc sundejte z plotny.
4. Na dno zapékací nádoby nalijte dvě naběračky připravené rajčatové omáčky, na ni dejte vrstvu smaženého lilku, hrst parmazánu, sůl a mozzarelu. Pokračujte v kladení dalších vrstev, dokud Vám nedojde lilek. Vrchní vrstvu tvoří rajčatová omáčka, sůl, pepř a strouhaný parmazán. Nádobu dejte na 40 minut do trouby a po zapečení přidejte čerstvý parmazán. Podávejte a nechte si chutnat!