# Pečený lilek plněný kuskusem, zapečený parmazánem

Cuisine: **Czech**
Food category: **Vegetables**

Author: Pavel Gaubmann
Company: Retigo

## Program steps

Preheating: 195 °C

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Hot air | 0 % | Termination by time | 00:15 hh:mm | 180 °C | 90 % | |
| 2 | Combination | 30 % | Termination by time | 00:07 hh:mm | 140 °C | 60 % | |
| 3 | Hot air | 0 % | Termination by time | 00:10 hh:mm | 220 °C | 80 % | |

## Ingredients - number of portions - 10

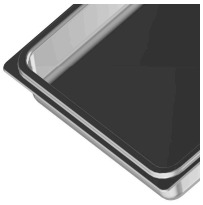
| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Lilek | 5 | pcs |
| olivový olej | 100 | ml |
| Sůl | 20 | g |
| Pepř | 2 | g |
| Kuskus | 500 | g |
| Paprika červená | 150 | g |
| Žampióny | 150 | g |
| Zeleninový vývar | 750 | ml |
| Tymian čerstvý | 5 | g |
| Parmazán | 100 | g |
| Gouda | 100 | g |

## Directions

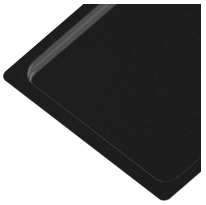
Lilek omyjeme, rozřízneme na dvě poloviny, lehce posolíme, nacháme vypotit, poté osušíme, nařízneme dužinu osolíme, opepříme, potřeme olivovým olejem, položíme dužinou na pečící plech. Červenou papriku, žampiony nakrájime na drobné kostky, osolime, pokapeme olivovým olejem, vložíme do konvektomatu společně s lilkem a pečeme 15min. na 180°C. (papriku a žampiony výjmeme cca po 7minutách. Lilek necháme vychladnout, oddělíme dužinu od šlupky. Dužinu lilku rozkůtrujeme.
Směs - Do misky vložíme kuskus, zakápneme olivovým olejem, promícháme, zalijeme vroucím zeleninovým vývarem, přikryjeme potravinovou folii, necháme odstát, cca 5 min. Poté přidáme, dužinu lilku, pečenou papriku, žampiony, nastrouhaný sýr goudu 40%, tymián, osolime, opepříme vše důkladně promícháme.
Směs plníme do šlupky lilku, posypeme nastrouhaným parmazánem, pokládáme na plech a pečeme do zlatova. 1 krok - 140°C kombi 30%pára, 60% ventilátor, 2 krok - 220°C pečení 10min.

## Recommended accessories

Enameled GN container



GN container Stainless steel full



Vision Bake