

Sorrentino



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testenina:

- **250 g** fusila
- **1 konzerva** pelata
- **1 veza** svežeg bosiljka
- **2 češnj** a belog luka
- **mal** o maslinovog ulja

Meso:

- **500 g** belog pileceg mesa
- **po ukusu** soli ili suvog zacina

Povrce:

- **1** plavi patlidžan
- **100 g** prezli
- **1/2 kesice** parmezana
- **100 g** brašna
- **2** jaja

Sir:

- **150 g** mocarele

Priprema

Patlidžan oljuštiti i iseci na kolutove debljine oko 1 cm, posoliti po ukusu. Malo nakvasiti pa uvaljati u brašno, potom u jaja i na kraju u prezlu pomešanu sa parmezanom. Pržiti na vrelom ulju da porumeni, pa odložiti na ubrus da se ocedi višak masnoce.

Kuvati fusile u slanoj vodi, a za to vreme pripremiti sos. U ugrijano ulje dodati beli luk, malo propržiti pa sipati pelat i dinstati 15-ak minuta. Iseckani bosiljak dodati na kraju i dinstati još 5 minuta. Skloniti sos sa vatre.

Belo pilece meso iseci na 4 šnicle, zaciniti i kratko grilovaiti.

U vatrostalnu ciniju redjati: 1.fusili, 2.sos, 3.piletina, 4.pohovani patlidzan, 5.mocarela. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni C oko 10-ak minuta (da se sir lepo rastopi).

Savet

Prijatno!