

Medaljoni od patlidžana



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** patlidžana
- **500** g pileceg filea
- **200 g** sira edamera
- **2** paradajza
- **1** **glavica** crnog luka
- **2-3** **cešnjabijelog** luka
- **malo svježeg** bosiljka
- **malo ruzmarina**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulje**

Priprema

Patlidžan ne guliti nego oprati, posušiti. Isjeci ga na okrugle kriške debljine 1 cm. Svaki krišku premazati uljem i malo posoliti. Redati patlidžane na pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 220 C.

Piletinu oprati i isjeci na male kocke i preliti je mješavinom ulja, soli, bibera i ruzmarina. Ostaviti nekoliko minuta tako da odstoji. Malo prodinstati na malo ulja.

Crni luk oguliti i sitno isjeckati, pa ga kratko propržiti na vrelom ulju. Dodati mu sitno sjekani paradajz, prstohvat soli i prstohvat šecera te sve skupa prodinsatiti. Pred kraj dinstanja dodati sitno sjekani bijeli luk.

Na pecen patlidžan stavljati kašiku sosa od paradajza, nekoliko komada pecenog pileceg mesa, malo bosiljka, preko na svaki medaljon naribati sira i tako pripremljene patlidžane vratiti u vrucu rernu i peci još malo (oko 5 minuta), samo kako bi se sir otopio i još malo da se zapece. Služiti uz peceni ili kuhan krompir.

Savet