

Kaponada od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (600 g)plava patlidžana**
- **300 gmlevenog paradajza**
- **50 gzelenih maslina**
- **1 kašikakapara**
- **30 gsuvog groža**
- **1 manjištapiro celera**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1/2 caševinskog sirceta**
- **1 kašikašecera**
- **5 kašikamaslinovog ulja**
- **1 kašicicabosiljka**
- **po potrebiso i biber**

Priprema

Patlidžane dobro operemo, ne ljuštimo i iseckamo na kockice. Prebacimo ih u cediljku, posolimo i ostavimo da odstoje dok ne ispuste gorcinu. U manjoj ciniji potopimo grože. Nakon 20-ak minuta isperemo patlidžane pod mlazom vode, osušimo i ispržimo u dobro zagrejanom ulju. Ne pržimo celu kolicinu odjednom vec deo po deo. Iz ulja ih vadimo rešetkastom kašikom i stavljamo na tanjur obložen ubrusom da bi se ocedila masnoca. Na istom ulju, propržimo i celer takoe iseckan na kockice, da bude blago reš pržen.

Iz tiganja ocedimo veci deo ulja, pa na ostatku propržimo crni luk. im omekša dodamo pulpu paradajza, izmešamo i nastavimo sa kuvanjem. Nakon desetak minuta posipamo šecerom, žalijemo sircem i sacekamo da ispari. Nastavimo sa kuvanjem dok se dobije gust sos. Dodamo oceeno suvo grože, kapare i masline isecene na kolutove.

Na kraju u taj sos dodamo celer i patlidžan, zacinimo bosiljkom i promešamo. Posolimo, pobiberimo i kuvamo još 5 minuta. Jelo se može služiti i toplo i hladno.

Savet