

Letnji punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- 2 **glavice**crnog luka
- 2 **cenabeli** luk
- 4 **zelene** paprike
- 4paradajza
- 1 **ljuta**paprika
- 200 **g**pirinca
- 200 **g**kackavalja
- so
- 1 **vez**aperšunovog lišca

Priprema

Patlidžane preseći na pola, kašikom malo izdubiti sredinu. Meso od patlidžana naseckati i ostaviti za dalju upotrebu. Crni i beli luk sitno naseckati. Papriku naseckati na kockice. Paradajz ubaciti u kipucu vodu nekoliko sekundi, vaditi u ledenu vodu, skinuti kožicu i naseckati na kockice. Ljutu papricicu naseckati na sitno. Pirinac skuvati do 80% i ocediti od vode.

Na zagrejanom ulju upržiti crni luk, dodati beli luk, papriku, ljutu papriku, meso od padlidžana i paradajz. Dinstati dok povrce ne omekša do 80%. Skinuti sa ringle i sastav sjediniti sa pirincem. Posoliti, dodati sitno iseckano peršunovo lišce i izmešati. Patlidžane složiti u prethodno pripremljen pleh za pecenje, napuniti ih filom, posuti izrendanim kackavaljem i peci na 200C oko 20 minuta.

Savet