

# **Patlidžan punjen kackavaljem**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** plavih patlidžana
- **400** gsira trapist
- **1** kašicicasoli
- **100** ml maslinovog ulja
- **5-6** cenabijelog luka

### **Za preliv:**

- **500** g pavlake
- **5** jaja
- malosoli
- malobibera
- **1** kašikamajcine dušice

## **Priprema**

Patlidžan isjeci na 3 dijela i svaki dio ponovo zasjeći. Izmeu staviti sir trapist.

Pleh obložiti papirom, poreati patlidžan, dodati malo maslinovog ulja i zapeci na 180 C, oko 30 minuta. Možete staviti koji cen bijelog luka.

Pavlaku, jaja, so, biber i majcinu dušicu dobro sjediniti.

Smjesu sipati preko patlidžana i ponovo zapeci 10 minuta.

Gotov proizvod isjeci na kocke. Prijatno! Može se služiti toplo ili hladno. Jako je ukusno i dekorativno.

### **Savet**