Punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**mala patlidžana
- **2 cana**belog luka sitno iseckanog
- **1**crvena cili papricica, iseckana
- so i biber
- **2 kašike**svežeg seckanog korijandera
- **pestohvat**izmlevenog umbira
- **1 kašicica**braon šecera
- **1/2**limuna (sok)
- **1/4 kašicice**kurkume
- **1**crveni luk, iseckan
- **1 kašika**karija

Priprema

Pripremimo sastojke.

Patlidžan sa jedne strane rasecemo da napravimo *džepic*. Prodinstamo sve sastojke i to rasporedimo u džepice. Dobro zagrejemo ulje u tiganju sa poklopcem i pržimo patlidžan, sa svake strane oko 3 minuta. Zatim poklopimo i pržimo na niskoj temperaturi još 15 minuta.

Serviramo kao predjelo.

Savet

Mislila sam da bi onima koji su nabavili neke Indijske zaine ovaj recept možda dao novu ideju za primenu istih. Naravno i ostali mogu da probaju.Vredi!!