Punjeni patlidžani



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**patlidžana
- **1 glavica**crnog luka
- **2 češnja**belog luka
- **300 g**mlevenog mesa
- **1**babura paprika
- **1** veca šargarepa
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**iseckanog peršuna
- **200 g**tvrdog sira
- **2**paradajza

Priprema

Odabrati 4 veca, ravna patlidžana. Dobro ih oprati i ocistiti peteljku. Svaki preseci na pola i kašicicom izdubiti, da dobijete camcice.

Na ulju izdinstati manju glavicu crnog luka, dodati sitno iseckan beli luk i na tome dinstati meso (najlepše je pola svinjsko, pola junece). U meso dodati sitno iseckanu sadržinu jednog izdubljenog patlidžana, šargarepu i baburu papriku. Potom dodati so, biber i peršun. U patlidžane na dno poreati kriške sira i potom puniti camcice.

Kada ih napunite odozgo reati kolutove paradajza.

Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta. Služiti uz pavlaku.

Savet

Pošto ne vole svi koru od patlidžana, najpraktinije je jesti ih kašiicom, pa dubiti kao amie.