

Punjeni patlidžan (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3plava patlidžana
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavic**acrnog luka
- **100 g**kackavalja
- 1paradajz
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseckati crni luk i staviti u tiganj sa 1 kašikom ulja da se malo isprži. Zatim dodati mleveno meso, zacine pa sve pržiti desetak minuta. Za to vreme oprati patlidžan, preseći ga po dužini na pola. Malom kašicom izdubiti sredinu. Napuniti patlidžan mlevenim mesom. Paradajz iseci na kolutove, a sir na listice. Na svaku polutku plavog patlidžana staviti po kolut paradajza i listic sira. Staviti u rernu da se pece 60 minuta.

Savet