

amci od patlidzana



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**plava patlidžana
- **1**tikvica
- **2**šargarepe
- **1** glavicacrnnog luka
- **100** gsojinih ljuspica
- **2**paradajza
- **100** gparmezana
- **1**paprika
- **malomiroije**
- **1**krem sir

Priprema

Parlidžane oprati i preseći na pola po dužini. Izdubiti im sredinu u posebnu posudu.

Sredinu ostaviti sa strane za kasnije.

Staviti patlidžane u duboku posudu u vodu da provre.

Sojine ljuspice zacinniti po ukusu i staviti u provrelu vodu. Ostaviti malo da nabubre i upiju vodu.

Staviti da se zagreje malo ulja. Kada se zagreje staviti crni luk da se uprži. Kada se uprži dodati svo povrce očišćeno i iseceno na kockice. Propržiti.

Patlidžane ocediti od vode i staviti na pek papir.

Povrce ocediti i pomešati sa sojinim ljusplicama i krem sirom. Napuniti svaki patlidžan i posuti miroijom i parmezanom.

Zapeci u rerni nekih 30-40 minuta.

Savet

:-)