# *Brodici od plavog paradajza*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3 komada**manjeg plavog paradajza
- **100 g**suve slanine
- **1** mala tikvica
- **3** manja paradajza
- **4** sveže smokve
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1 kašicica**morske soli
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašika**suvog biljnog zacina neslanog
- **3 dl**maslinovog ulja
- **1 šaka**krupno seckanog vlašca
- **1** jaje
- **3 kašike**kisele pavlake (vrhom pune)
- **1 kašicica**belog luka u granulama

## Priprema

Plavi paradajz oprati, osušiti i preseci na pola vodoravno da se dobije 6 polovina. Zagrejati teflonski tiganj, dodati maslinovo ulje i staviti polutke plavog paradajza, okrenute secenom stranom dole, da se prži. Kada porumeni okrenuti ga da se proprži i sa druge strane. Ulje dodavati po malo, tek da tiganj ne bude suv, a pošto plavi paradajz upija dosta masnocu kolicina ulja je proizvoljna. Pržene polutke plavog paradajza izvaditi na tanjir i ostaviti da se prohlade.

U isti tiganj dodati suvu slanininu iseckanu na male štapice, kurkumu, zacin od sušenog povrca. Dodati još malo

ulja i pustiti da se slanina i zacini proprže da slanina porumeni.

Ubaciti secenu tikvicu, paradajz, crni luk na kockice i smokve presecene na cetvrtine.

Promešati i prodinstati da povrce omekša, ali pazite da se ne raspadne.

Ako je potrebno dodati još morske soli. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Sada izdubiti polutke proprženog plavog paradajza. Izvaeno meso plavog paradajza iseci na kockice i pomešati sa vec pripremljenim povrcem, dodati vlašac, sve promešati.

Izdubljene polutke, brodice, plavog paradajza poreati u vatrostalnu ciniju i puniti ih nadevom od povrca.

U tiganj u kojem ste spremali nadev od povrca izlomiti jaje, umutiti, dodati kiselu pavlaku i sve dobro sjediniti. Preliti brodice od plavog paradajza i staviti u rernu da se zapeku. Višak smese sipati okolo.

Servirati kao glavno jelo uz prilog po želji. U mom slucaju je to bio krompir pire. Prijatno!

## Savet