

Patlidžan sa mesom i makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednja patlidžana
- 1 **caš**aisecene na kockice šangarepa
- 1 **caš**agraška
- 1 **caš**akukuruza
- 400 gmlevenog mesa
- 1 **glavica**crnog luka
- 100 **ml**soka od paradajza
- 1jaje
- 100 gtestenine
- 1 **kaš**ikalista peršuna
- 2 **kaš**ikeparmezana
- so
- biber
- umbir

Priprema

Grašak, kukuruz i isecenu šangarepu kuvati u slanoj vodi dok ne omekšaju. Staviti testeninu da se kuva u slanoj vodi dok ne omekša. Iseckati sitno luk pa pomešati sa mlevenim mesom, jajetom, parmezanom, umbirom i peršunom. Kad je povrce omekšalo pomešati sa mlevenim mesom, testeninom, paradajzom pa posliti i pobiberiti.

Patlidžan iseci na tanke trake i poreati po dnu posude i po ivicama posude, tako da nam trecina ostane za pokrivanje. Mešavinom od mesa i povrca napuniti kalup, pokriven patlidžanom, i preko mesa poreati ostatak

patlidžana. Peci u zagrejanoj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

Savet