

Ali Nazik Kebab



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- **250 g** mljevenog mesa
- 1 glavica luka
- 3 cenabijelog luka
- 2 manje zelene paprike
- 1 paradajz
- **4-5 kašikajogurta**
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **po ukususu**
- **po ukusubiber**
- **po ukusum** ješavina zacina
- **po ukusumljevena** crvena paprika
- **1 kašikaputeru**

Priprema

Patlidžan ispeci, ohladiti, pa oguliti i posušiti. Narezati jako sitno. Dodati protisnut cešnjak. Zaciniti po ukusu (so, biber) i dodati jogurt. Sve dobro sjediniti.

Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk, narezane papricice, protisnut cešnjak (2 cena). Pržiti 3-4 minute, pa dodati mljeveno meso. Nakon 5-6 minuta dodati i narezan paradajz. Zaciniti, po ukusu (so, biber, suvih biljnih zacina, mljevena paprika). Krckati dok paradajz omekša.

Servirati smjesu od patlidžana; u sredinu staviti mljeveno meso. Otopiti puter, dodati mljevenu papriku, pa sve

dobro promiješati; malo posoliti, pa preliti preko serviranog jela. Po ukusu, preko posuti narezan peršun.

Savet

Poslužiti uz toplo pecivo!