

Plavo-crveni paketic



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava paradajza
- 2crvena paradajza
- **200 g**kackavalja
- **1,5 dl**maslinovog ulja
- **2 kašike**seckanog peršuna
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašica**asoli

Priprema

Patlidžane oprati, pa zajedno s korom uzdužno iseci na listove debljine 5 mm. Posolite ih i ostavite da puste sok kako ne bi bili gorki. Paradajz i kackavalj iseci na parvice. Na maslinovom ulju propržiti listove patlidžana s obe strane da porumene. Odložiti ih na papirnu salvetu da upije suvišnu masnocu.

List patlidžana staviti na radnu površinu. Duž jednog kraja stavite parce paradajza i kackavalja, pa patlidžan presaviti na pola. Na isti nacin oblikovati još paketica.

Vatrostalnu posudu nauljiti, i u nju poslagati paketicice patlidžana. Posebno sjedinite sirce sa 2 kašike maslinovog ulja, pa dobijenom smesom poprskati paketicice. Staviti nakratko u zagrejanu rernu na 200 stepeni, dok se sir ne rastopi.

Gotovo jelo posuti peršunom. Mogu se servirati sa isprženim šampinjonima.

Savet