

# **Pohovani patlidžan sa mesom i kackavaljem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** patlidžan
- **300 g** pileceg belog mesa
- **100 g** kackavalja
- **1** jaje
- **50 g** brašna
- **50 g** prezli
- zacini po ukusu
- **2** cenabego luka

## **Priprema**

Patlidžan oljoustiti i iseci po dužini 0,5 cm debljine, a zatim svaku šnitu prepoloviti, posoliti i ostaviti 10ak minuta da pusti vodu. Za to vreme iseci meso na komade pouljiti i zaciniti. Patlidžan umakati u brašno, jaje i prezle i stavljati na papir za pecenje. Odozgo reati meso i po list kackavalja (od ove kolicine sam dobila osam komada). Posuti sa belim lukom. Peci 180-200 stepeni pola sata.

## **Savet**