

Punjeni plavi patlidžan



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka plava patlidžana (za 4 porcije)
- veka glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 2 šargarepe
- 2 paradajza
- 200 g integralnog pirinca
- 50 g sojinih ljuspica
- soja sos
- 150 ml kivanog paradajza
- prstohvat šecera
- zalcin
- so
- biber
- peršun

Priprema

Plavi patlidžan oprati, skinuti drškicu i preseći uzdužno na pola. Kašikom izvaditi unutrašnji deo da se dobije udubljenje kao brodic. Ove 4 polovine se zatim kratko (3-5 min.) kuvaju u posoljenoj vodi, zatim se vade i unutrašnjost se opet blago posoli.

Na ulju se dinsta crni i beli luk, rendana ili seckana šargarepa, i na sitne kockice iseckan unutrašnji izvaeni deo patlidžana, posoliti, malo pobiberiti, dodati jedan oljušteni i na sitno iseckani paradajz, pa se tome doda pirinac (koji najbolje da je preko noci odstojavao u hladnoj vodi, kako bi se sada brže skuvao!) i dolivati tople vode po potrebi i kuvani paradajz, šecera meu 3 prsta, zatim tome dodati sojine ljuspice, po ukusu malo soja sosa, dosoliti po ukusu, staviti začine po ukusu (zacini se mogu još staviti po ukusu: bosiljak, ruzmarin, djumbir, origano, kim....) i ovom masom puniti patlidžane, koji su poreani u nauljenoj

vartostalnoj tepsiji (ili na bak papiru).

Filovati dok se ne utroši materijal i na kraju svaki patlidžan odozgo ukrasiti tanko secenim kolutovima paradajza i staviti u rernu na 200 stepeni oko 1/2 sata.

Fino je služiti sa pavlakom.