

Punjeni plavi patlidžan



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 manjaplava patlidžana**
- **300 gmlevenog mesa**
- **100 gpirinca**
- **1jaje**
- **8 listovakackavalja**
- **2paradajza**
- **ulje**
- **so**
- **zacini**

Priprema

Plave patlidžane oprati i preseći na pola po dužini. Spustiti ih u kljucalu vodu na 5 minuta. Izvaditi iz vode, isprati hladnom vodom i tako prohlaenim izdubiti sredinu. Iseci je sitno.

Pirinac skuvati. Meso propržiti na malo ulja. Kad promeni boju, posoliti, usuti malo vode i prodinstati 5 minuta. Dodati iseckanu sredinu plavog patlidžana, zaciniti po ukusu i još kratko prodinstati. Skloniti sa ringle, malo prohladiti i umešati ulupano jaje. Dodati kuvan pirinac i promešati. Paradajz oprati i iseci kolutove.

amce od patlidžana poreati u pleh, obložen papirom za pecenje, ili u nauljanu vatrostalnu posudu. Rasporediti fil, staviti po kolut paradajza (ili po kašiku soka od paradajza) i preko po list kackavalja.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180C. Koru skinuti prilikom serviranja, ne ljuštiti patlidžan pre barenja i

pecenja da se ne bi raspao. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet