

# *Gurmanski punjeni patlidžan*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** patlidzana
- **1** paradajz
- **1** glavicacrnog luka
- **400** g juneceg mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3** kašikepavlake
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1** kašicicaperšuna
- maloulja za podmazivanje tepsije i dinstanje
- **100** gslanine
- **50** g kulena
- **150** g trapista

## **Priprema**

Oprati patlidžan, raseći ga po dužini na pola i izdubiti kašikom sredinu.

Na malo ulja prodinstati u šerpi sitno iseckan crni luk i mleveno meso. Dodati iseckan paradajz, slaninu, kulen, sredinu takoe isecenog na manje delove patlidžana i dinstati 5 minuta. Ubaciti sve zacine, zatim jedno jaje i pavlaku i sve to promešati.

Patlidžan poreati u nauljenu tepsiju i napuniti smesom iz šerpe.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220C 40 minuta, poreati isecen trapist zatim ubaciti još desetak minuta da se zapece.

## **Savet**

Prijatno :)