

# **Bouranee Baunjan**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- ulje

### **Sos:**

- 2 paradajza
- **300 ml** pasiranog paradajza
- malomaslinovog ulja
- 1 cenbijelog luka
- 1 prstohvatšecera
- po ukususoli
- 1/2 kašicice bijelog luka u prahu
- malobibera
- po ukusucilija u prahu
- **100 ml** vode

### **Preliv:**

- **200 ml** jogurta
- 1 kašikakisele pavlake
- malosoli
- 3 cenacešnjaka

## **Priprema**

Patlidžan oguliti i narezati na kriške. Posoliti i preliti vodom, pa ostaviti 15-tak minuta. Isprati, posušti papirnim ubrusima, pa pržiti na grill tavi, premazanoj uljem. U drugoj tavi na maslinovom ulju propržiti luk, narezan na rebarca; da postane staklast. Posoliti. Pržen luk izvaditi iz tave. U istu tavu sipati malo maslinovog ulja, pa dodati protisnut cešnjak; da zamiriše. Dodati narezan, oljušten paradajz, šefer, pa kratko dinstati. Sipati pasirani paradajz, zaciniti (so, biber, cešnjak, chilli). Sipati vodu, pa na laganoj vatri krckati 5-6 minuta. U pleh ili vatrostalnu posudu staviti polovinu patlidžana. Preko rasporediti luk. Preliti sa 1/3 sosa. Preko rasporediti preostali patlidžan, pa preliti preostalim sosom. Prekriti folijom ili poklopcem, pa peci na 200 C oko 80 minuta.

Izvaditi iz pecnice, pa preliti prelivom (sjediniti jogurt, kiselu pavlaku i protisnut cešnjak, posoliti po ukusu)!

Poslužiti toplo, kao prilog mesu, ili uz kuhan pirinac. Odlicno je i kao samostalno jelo; uz tople lepinje!

## **Savet**