Zapeceni plavi patlidžan



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g plavog patlidžana
- 4 kašike ulja
- 250 g paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 250 g mesa od svinjske plecke
- malo soli
- bibera
- brašna
- 50 g sira – ementalera

Priprema

Oljuštite patlidžan i isecite ga po dužini na režnjeve od 1/2 cm debljine. Posolite. Ostavite da odstoji 15 minuta. Nakon toga operite režnjeve patlidžane i osušite kuhinjskim ubrusom. Pobiberite.

Uvaljajte u brašno i pržite na ulju, dok ne dobije zlatno – žutu boju. Režnjeve plavog patlidžana i paradajza složite u vatrostalnu posudu.

U preostalu masnocu dodajte iseckan crni luk, izgnjecite beli luk i propžite.

Dodajte meso iseceno na kockice i pržite 2 minuta. Posolite i pobiberite po ukusu. Dodajte patlidžanu. Pospite rendanim sirom i zapecite u rerni 5 minuta.