

## *Piletina u plavom patlidžanu*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1plavi patlidžan
- 200 gpilecih grudi
- 2sveže, slatke paprike

#### **Potrebno je**

- 1glavica crni luk
- 100 gkisele pavlake
- malosoli, ulja i zacina

### **Priprema**

Pilece meso isecemo na tanku parcad, posolimo i pobiberimo. Patlidžan oljuštimo, posolimo i isecemo na što tanju parcad po dužini. Ostavimo da odstoji jedan sat da iseceni listovi patlidžana omekšaju. Na svako parce patlidžana stavimo parce piletine. Paprike i crni luk isecemo na krupniju parcad i posolimo. Vatrostalnu ciniju pouljimo, poreamo rolnice i nanesimo parcad paprika i crnog luka.Prelijemo pavlakom i sipamo 50 g vode. Pecemo 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

### **Savet**

Iskoristite sezonu svežeg patlidžana za ovo delikatesno jelo.