

Punjeni plavi patlidžan



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** pirinaca
- **1/2** zelene paprike
- **1/2** žute paprike
- **1/2** crvene paprike
- **1** glavica crnog luka
- **2** češnjabelog luka
- **150 g** šitaki pecuraka
- **150 g** vrganja
- **2 srednje velicine** plavih patlidžana
- soja sos, so, biber

Priprema

Nadev: Staviti pirinac da se kuva. Crni i beli luk sitno iseckati i propržiti na ulju i dodavati sitno iseckane šitake i vrganje, zatim sitno iseckanu papriku. Kada se pirinac skuva, procediti ga i dodati u tiganj gde se prže gore navedeni sastojci, u tu smesu dodati malo soja sosa, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Plavi patlidžan oprati i preseći ga pri vrhu i izdubiti sredinu (po želji može se propržiti sa nadevom). Nadevom napuniti plavi patlidžan, odsecenim delom (vrhom plavog patlidžana) ga poklopiti i peciti u (pre toga zagrejanoj) rerni 30 minuta na 250 C.

Savet

Služiti ga u velikom tanjiru , raseenim po dužini i umesto hleba servirati peeni krompir u rerni. Nažalost nisam slikao. Prijatno.