

Punjeni plavi patlidžan sa mesom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vecaplava patlidzana**
- **200 gmlevene junetine**
- **1 dlpirinca**
- **1 malatikvica**
- **1paradajz**
- **100 gkrem sira**
- **100 gtvrdog sira**
- **1crni luk**
- **ulje**

Priprema

Plavi patlidžan operite pa svaki podelite na dva dela. Tako ce te imati dve polulopte koje ce te kašikom izdubiti i spremiti za punjenje. Na ulju malo prodinstajte meso sa lukom dodajte pirinac-možete ga probariti a može i sirov. Dinstati. Potom u meso dodati seckanu tikvicu, paradajz, sir. Puniti plavi patlidžan. Napunjene od gore preklopiti koturom paradajza i šnitom sira. Pekla sam ih u vatrostalnom sudu ali sam odmah prekrila alufolijom. Pecem na 200C. Testirati viljuškom kada su omekanili i kada su gotovi.

Savet

Ove patlidžane možete služiti kao samostalno jelo ili kao prilog. Može te ih napuniti i dan ranije pa sutra dan pei. Enjoy!!!