

Testenine sa patlidžanom i pilecim fileom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**prezli
- **1**plavi patlidžan
- **3**pileca filea
- **2 kesice**parmezana
- **50 g**kackavalja
- **50 g**brašna
- **50 g**maslinovog ulje
- **1/2 pakovanj**atestenine - spirale
- **100 g**paradajza u flaši
- **1**sveži paradajz
- **4**cešlja belog luka
- **4**jajeta

Priprema

Uzeti 3 filea staviti u vecu posudu, ali pre toga izlupati piletinu. Posoliti i pobiberiti, iseckati 4 cena belog luka i malo maslinovo ulje. Ostaviti u frižideru 45 minuta prekriveno folijom. Patlidžan iseci na tanke kolutove 6 mm. Valjati ih prvo u jaja, pa u brašno pa u prezle sa zacinima i peci na tiganju da dobije lepu žuckastu boju. Kada je sve to gotovo, staviti testeninu da se skuva i staviti obavezno malo soli u vodu. Na pola kuvanja izvaditi spirale testenine i ocediti ih. Za to vreme pileci file izvaditi iz frižidera i malo ga propecite na roštilju ali ne mnogo. Sos od paradajza ispržiti na malo maslinovom ulju, sdodati beli luk i isecen na kriške paradajz i sjediniti za lukom. Kad se malo uprži dodati paradajz iz flaše. Zacinite ga sa zacinima i malo stavite šecera zbog kiselkosti paradajza. Kada je sve to gotovo reati sledecim redosledom u vatrogasnu ciniju: testenina, sos od paradajza, pileci file, sos od paradajza, suvi vrat, pohovani patlidžan, izrendan kackavalj, malo parmezana, pa sos i odozgo kackavalj. Peci na 200 C. Pri kraju pecanja izvaditi iz rerne i izrendati kackavalj. Prijatno!

Savet

Prezle pomešati sa svim zainima, parmezanomi, svežim belim lukom.