

Timpano



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3plava patlidžana
- 200 gmljevenog mesa
- 200 gkobasice
- 200 gtestenine
- 200 gsmrznutog povrca
- 800 gpelata
- 1/2 lsoka od paradajza
- 150 gmozzarele
- 150 gparmezana ili trapista
- 1 dlcrnog vina
- 1 dlpavlake za kuvanje
- 3 glavicecrnog luka
- 3 cenabelog luka

Priprema

Patlidžan iseci na šnite i posoliti, pa ispeci kratko u tiganju. Obe vrste luka sitno iseckati, pa odvojiti na 2 dela. Jedan deo prodinstati pa dodati pelat i sok od paradajza, zacine i kašicicu šecera, ostaviti da se krcka na tihoj vatri.

Drugi deo luka ispržiti dodati meso, pa kad promeni boju, dodati i povrce. Obariti testeninu. Dodati vino, pa kad ispari, staviti kobasicu secenu na kockice. Dodati obe vrste sira, pavlaku, pa kad je gotovo, spojiti sa testeninom. Dodati 3 kutlace sosa od paradajza.

Modlu za torte obložiti patlidžanom, da nema rupa i filovati, tako da se fil sabije, pa prekriti ostatkom patlidžana.

Rernu zagrejati na 180 i peći 30 minuta.

Gotov timpano izvaditi iz rerne, seci na šnite i posuti rendanim sirom. Dodati jednu kutlacu sosa.

Savet