

Kebab s patlidžanom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 patlidžana
- 4 paradajza
- 250 g mljevenog mesa
- 1 veka glavica luka
- 2-3 cenabijelog luka
- 3 kašike prezle
- malo bibera
- malo soli
- 1/2 kašike suvi biljni zacin
- 1 l vode
- malo peršuna

Priprema

Patlidžane oprati i oguliti, te ih isjeci na tanje kriške uzduž. U posudu nasuti 1l vode, malo posoliti, i izrezane patidžane potopiti. Ostaviti ih tako da stoje 1 h.

Od mljevenog mesa, luka, prezle i ostalih zacina napraviti kompaktnu smjesu, te oblikovati kuglice. Prije pecenja kuglice malo spljoštiti.

Mesne loptice malo propržiti na ulju s obje strane.

Patidžane izvaditi iz vode, malo ih posušiti, te pržiti da porumene s obje strane.

Uzimati po jednu lopticu mesa, staviti na jedan komad patlidžana zarolati.

Uzeti drugi patlidžan preklopiti i pricvrstiti cackalicom.

Da bi se bolje uvezalo stavljati na patlidžan po kockicu paprike, pricvrstiti cackalicom, te staviti kockicu paradajza.

Redati u vatrostalnu zdjelu. Peci ih na 220 C oko 20 minuta.

Savet