

Punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patlidžan
- **1** glavica luka
- **2** cenabelog luka
- **2** paradajza
- **200** g pileceg mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloulja**

Priprema

Patlidžan isprati pod tekucom vodom i osušiti papirnatim ubrusom. Patlidžan po dužini podeliti na dva dela. Patlidžan kašikom izdubiti.

Sadržaj koji smo izdubili kašikom iseckati. Luk oljuštiti i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. U tiganju zagrejati malo ulja i staviti luk da se prži, da postane staklast. Dodati pilece belo meso i propržiti oko 5-10 minuta.

Zatim dodati iseckani patlidžan i pržiti još 5 minuta. Posoliti, pobiberiti i dodati iseckani beli luk.

Prženu smesu staviti u cedilo da se iscedi višak masnoće. Paradajz kratko staviti u vrelu vodu, oljuštiti kožicu i sitno iseckati. U vatrostalni sud staviti izdubljeni patlidžan te puniti smesom iz cedila. Oko patlidžana posložiti iseckani paradajz.

Staviti peći u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peći 60 minuta. Nakon 30 minuta vatrostalni sud obložiti alu folijom da se patlidžan ne bi presušio.

Savet

Prema želji mogu se koristiti i druge vrste mlevenog mesa, a može sve isto da se radi, samo bez mesa.