

Medaljoni od patlidžana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 500 g pileceg filea
- 200 g sira edamera
- 2 paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 češnjabijelog luka
- malo svježeg bosiljka
- malo ruzmarina
- malosoli
- malobibera
- maloulje

Priprema

Patlidžan ne guliti nego oprati, posušiti. Isjeci ga na okrugle kriške debljine 1 cm. Svaki krišku premazati uljem i malo posoliti. Redati patlidžane na pleh obložen papirom za pecenje i peci 15 minuta na 220 C.

Piletinu oprati i isjeci na male kocke i preliti je mješavinom ulja, soli, bibera i ruzmarina. Ostaviti nekoliko minuta tako da odstoji. Malo prodinstati na malo ulja.

Crni luk oguliti i sitno isjeckati, pa ga kratko propržiti na vrelom ulju. Dodati mu sitno sjeckani paradajz, prstohvat soli i prstohvat šecera te sve skupa prodinstati. Pred kraj dinstanja dodati sitno sjeckani bijeli luk.

Na pecen patlidžan stavljati kašiku sosa od paradajza, nekoliko komada pecenog pileceg mesa, malo bosiljka, preko na svaki medaljon naribati sira i tako pripremljene patlidžane vratiti u vruću rernu i peći još malo (oko 5 minuta), samo kako bi se sir otopio i još malo da se zapeče. Služiti uz peceni ili kuhani krompir.

Savet