

## *Plavi patlidžan sa paradajzom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**plavi patlidžan
- **3**paradajza
- **1** vezaperšunovog lista
- **8** cenabelog luka
- **1** kašicibibera mlevenog
- **malo** soli
- **maloulja**

### **Priprema**

Patlidžan isprati pod tekucom vodom i osušiti papirnatim ubrusom. Patlidžan po dužini podeliti na dva dela. Peršun list oprati pod tekucom vodom i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Oštrim nožem na svakih 2 cm urežite duboke zareze prvo po dužini, pa onda po širini, da dobijete potpuno iseckanu gornju površinu.

Patlidžane dobro posolite. Paradajz operite i nasecite na toliko kolutova koliko ima zareza po dužini. Ja sam imala 7 zareza na jednoj polovini patlidžana i isto toliko na drugoj polovini patlidžana. Od 2 paradajza sam dobila 14 kolutova. Treci paradajz prelitu vrelom vodom i oljuštiti kožicu i sitno iseckati i ostavite u posudici do upotrebe. U svaki zarez (po dužini) umetnite kolut paradajza. Kada ste završili sa umetanjem paradajz ce potpuno prekriti patlidžan. Paradajz potpuno prekrijte iseckanim peršunovim listom i iseckanim belim lukom, te pospite mlevenim biberom.

U vatrostalni sud staviti malo ulja, a na ulje pažljivo poreajte patlidžane. Oko patlidžana stavite iseckani paradajz. Preljite sa malo ulja i stavite u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se peku 30 minuta.

Za to vreme ih uopšte ne gledajte, ne podlevajte i ne pazite. Patlidžani ce sve sami obaviti. Sedite i uživajte u miomirisima koji se šire. Nakon isteka vremena izvadite vatrostalni sud iz rerne. Patlidžani pripremljeni na ovaj način mogu biti samostalno glavno jelo i mogu se servirati kako topli tako i hladni. I naravno mogu se servirati sa naglo prženim svinjskim šniclama.

## **Savet**

Po ovom receptu postoje dve varijante, vegetarijanska i mesnata. Kod mesnate varijante se uz plavi patlidžan serviraju naglo pržene svinjske šnicle. Patlidžan pripremljen na ovaj način je predivnog ukusa.