

Brodici od plavog patlidžana



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4plava patlidžana
- 300 gmlevenog mesa
- 4 glavicecrnog luka
- 1praziluk
- 4 manješargarepe
- 2lovorova lista
- po ukusus, biber, aleva paprika
- 1 vezicaperšuna
- 4 vecaparadajza
- 3paprike neljute
- po ukususir ili kackavalj

Priprema

Plavi patlidžan iseci na pola i kašikom izdubitit da se dobije oblik broda. Posoliti i ostaviti da odstoji dok pripremate fil za punjenje.

Sredinu koju smo izdubili i patlidžana naseckamo na kockice. U šerpi stavimo malo ulja i dodamo seckan crni i prazi luk. Przimo dok ne omekša. Tome dodamo iseckana 2 paradajza (2 ostavimo za kasnije), šargarepu, papriku i izdubljenu sredinu patlidžana. Dinstamo 10 tak minuta i dodamo sve odtale zacine. Posolimo i popiberimo po ukusu.

Patlidžan poreamo u pekac ili vatrostanu ciniju i napunimo ih filom. Odozgo dodati sitan sir ili narendani kackavalj.

Preostala 2 crvena paradajza iseci na krugove i staviti ih preko brodica. Doliti malo vode u pekac i staviti u rernu na 200 stepeni. Pola sata u rernu treba da bude poklopljeno, a posle otvoriti dok voda ne ispari i brodici ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Svemu ovome možete dodati šampinjone ili bilo koje druge pečurke po ukusu.