

Slana torta od patlidžana i špageta



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3plava patlidžana
- 200 gšpageta
- 3 glavicecrvenog luka
- 1 glavicabelog luka
- 1šargarepa
- 300 gmlevenog mesa
- 3paradajza
- 1jaje
- suvog biljnog zacina
- ulje

Preliv:

- 2jajeta

Priprema

Patlidžan oprati, seci na tanke listove, posoliti i ostaviti da malo odstojе. Kada su patlidžani odstojali propržiti ih na vrelom ulju sa obe strane da porumene. Špagete skuvati u slanoj vodi. Sitno iseckati crveni luk, beli luk i šargarepu, pa dinstati na ulju. Dodati mleveno meso i dinstati ga dok ne promeni boju pa potom dodati oljušteni i sitno seckani paradajz i sve mešati dok se paradajz ne raspadne i sva suvišna tecnost ispari. Pred kraj dodati vegetu promešati i skloniti sa šporeta. U fil od mesa dodati oceene špagete i jaje pa promešati da se sve lepo sjedini. U okruglu tepsiju velicina 24 cm, reati u krug plavi patlidžan stim da su i ivice tepsije obložene patlidžanom. Naneti pripremljeni fil i preliti sa umucenim jajima. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci. Pecenu

tortu izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo ohladi pa pažljivo okrenuti na tanjir vodeći računa da se ne rasturi.

Savet