

Kaponada od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (600 g)**plava patlidžana
- **300 g**mlevenog paradajza
- **50 g**zelenih maslina
- **1 kašika**kapara
- **30 g**suvog groža
- **1 manji**štapic celera
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2** **čaševinskog** sirceta
- **1 kašika**šecera
- **5 kašika**maslinovog ulja
- **1 kašica**bosiljka
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Patlidžane dobro operemo, ne ljuštimo i iseckamo na kockice. Prebacimo ih u cediljku, posolimo i ostavimo da odstoje dok ne ispuste gorčinu. U manjoj ciniji potopimo grože. Nakon 20-ak minuta isperemo patlidžane pod mlazom vode, osušimo i ispržimo u dobro zagrejanom ulju. Ne pržimo celu kolicinu odjednom vec deo po deo. Iz ulja ih vadimo rešetkastom kašikom i stavljamo na tanjir obložen ubrusom da bi se ocedila masnoca. Na istom ulju, propržimo i celer takoe iseckan na kockice, da bude blago reš pržen.

Iz tiganja ocedimo veci deo ulja, pa na ostatku propržimo crni luk. im omekša dodamo pulpu paradajza, izmešamo i nastavimo sa kuvanjem. Nakon desetak minuta posipamo šećerom, žalijemo sircem i sacekamo da ispari. Nastavimo sa kuvanjem dok se dobije gust sos. Dodamo oceeno suvo grože, kapare i masline isecene na kolutove.

Na kraju u taj sos dodamo celer i patlidžan, zacinimo bosiljkom i promešamo. Posolimo, pobiberimo i kuvamo još 5 minuta. Jelo se može služiti i toplo i hladno.

Savet