

Punjeni plavi patlidžan i šampinjoni



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Nadev:

- **4** strukamladog crnog luka
- **1** crveni luk
- **1** šargarepa
- **100** gmlevenog pileceg mesa
- **po ukusu** zacin
- stabljike šampinjona
- **50** g kukuruza
- **50** g pirinca

Ostalo:

- **1** plavi patlidžan
- **400** g šampinjona
- **1** crni luk
- **50** g margarina
- **1** dl vode
- **100** g trapista

Priprema

Iseckati i izdinstati mladi luk sa perjem i crveni luk, posoliti, dodati mleveno meso i seckanu šargarepu, zacine po ukusu (biber, paprika, bosiljak), dinstati kratko, pa dodati seckane stabljike i masu izdubljenu iz šampinjona, još kratko dinstati poklopljeno, pa dodati skuvan pirinac i kukuruz i promešati.

Tepsiju namazati rastopljenim margarinom, pa po dnu poredjati kolutove crnog luka. Izdubiti patlidžan i nadevom ga puniti, pa staviti na sredinu tepsije. Istim nadevom puniti i šampinjone, pa ih redjati oko patlidžana.

Lagano naliti vodu u tepsiju, pokriti folijom, pa peci oko pola sata na 200°C. Izvaditi, po patlidžanu izrendati trapist, pa vratiti u rernu na desetak minuta.

Savet