

Patlidžan punjen kackavaljem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4plavih patlidžana
- 400 gsira trapist
- 1 kašicicasoli
- 100 mlmaslinovog ulja
- 5-6 cenabijelog luka

Za preliv:

- 500 gpavlake
- 5 jaja
- malosoli
- malobibera
- 1 kašikamajcine dušice

Priprema

Patlidžan isjeci na 3 dijela i svaki dio ponovo zasjeci. Izmeu staviti sir trapist.

Pleh obložiti papirom, poreati patlidžan, dodati malo maslinovog ulja i zapeci na 180 C, oko 30 minuta. Možete staviti koji cen bijelog luka.

Pavlaku, jaja, so, biber i majcinu dušicu dobro sjediniti.

Smjesu sipati preko patlidžana i ponovo zapeci 10 minuta.

Gotov proizvod isjeci na kocke. Prijatno! Može se služiti toplo ili hladno. Jako je ukusno i dekorativno.

Savet