

Punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 mala patlidžana
- 2 **can**abelog luka sitno iseckanog
- 1 crvena cili papricica, iseckana
- so i biber
- 2 **kaš**ikesvežeg seckanog korijandera
- **pesto**hvatiz mlevenog umbira
- 1 **kaš**icica braon šećera
- 1/2 limuna (sok)
- 1/4 **kaš**ice kurkume
- 1 crveni luk, iseckan
- 1 **kaš**ikakarija

Priprema

Pripremimo sastojke.

Patlidžan sa jedne strane rasećemo da napravimo *džepic*. Prođinstamo sve sastojke i to rasporedimo u džepice. Dobro zagrejemo ulje u tiganju sa poklopcem i pržimo patlidžan, sa svake strane oko 3 minuta. Zatim poklopimo i pržimo na niskoj temperaturi još 15 minuta.

Serviramo kao predjelo.

Savet

Mislila sam da bi onima koji su nabavili neke Indijske zaine ovaj recept možda dao novu ideju za primenu istih. Naravno i ostali mogu da probaju. Vredi!!