

Punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** patlidžana

Za fil:

- **1** strukpraziluka
- **1** celer (list i korijen)
- **2** šargarepe
- **3-4** cenabijelog luka
- **1** tikvica
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **400** gmljevenog mesa
- **50** griže

I još:

- **2** paradajza

Za preliv:

- **200 ml** kisele pavlake
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **3** jajeta
- **1 kašičica** suvog biljnog začina

Priprema

Povrce isjeckati i staviti da se dinsta. Zatim dodati mljeveno meso i sve dinstati još 10 minuta. Na kraju dodati 50 g riže i sve dobro sjediniti.

Patlidžan isjeci po dužini, izdubiti sredinu, napuniti pripremljenim filom i režati u pleh. Isjeci paradajz i staviti između patlidžana.

Posebno umutiti kiselu pavlaku, 3 jajeta, pavlaku za kuvanje, malo biljnog začina i preliti preko patlidžana.

Peci na 200 C oko 30 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet