Plavi patlidžan punjen sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masnog sira
- 100 g butera
- 5 plavih patlidžana
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- peršunov list
- so

Priprema

Patlidžane oljuštiti i obariti u slanoj vodi. Kad omekšaju, vodu ocediti i ostaviti da se ohlade.

Svaki patlidžan preseci dužinom na pola i pažljivo izdubiti. Izvaeni deo patlidžana sitno iseci, na pa izmešati sa cetvrtinom kilograma msnog sira i 50g butera. U to dodati manju glavicu sitno iseckanog crnog luka, malo seckanog peršunovog lista i jedno celo jaje.

Napuniti polutke patlidžana pripremljenom masom, poreati ih u dobro pomašcen vatrostalni sud, povrh svakog patlidžana staviti komadic butera i jelo peci u zagrejanoj rerni.