

?amci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca patlidžana
- **500** gmlevenog mesa
- **2** glavicecrnog luka
- 3šargarepe
- **5 kašika** pirinca
- 1manja mlada tikvica
- lovorov list
- so i suvi biljni zacin
- mleveni biber
- kurkuma
- **2 kašike**brašna
- **1 kašicica**aleve paprike
- ulje za prženje

Priprema

Crni luk sitno iseckati i dinstati na malo ulja. Ubaciti lovorov list. Kada luk postane staklast ubaciti krupnije isecenu šargarepu, tikvicu i pirinac. Sipati šoljicu vode i dinstati oko 5 minuta. Zatim dodati mleveno meso i navedene zacine po ukusu. Kada se meso uprži skloniti sa vatre.

Plavi paradajz iseci uzdužno na pola i malo izdubiti unutrašnjost da dobije oblik camca. Poređajte ih u podmazanu vatrostalnu ciniju i napunite nadevom. Sipajte malo vode da ogrezne i ciniju prekrijte aluminijumskom folijom i stavite u zagrejanu pecnicu na 200 C. Pecite oko 35 minuta. Zatim napravite zapršku od ulja, brašna i aleve paprike i prelijte preko camcica. Peci još 15 minuta bez folije. Služiti toplo. Prijatno!

Savet