

Punjeni patlidžani



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 patlidžana
- 1 glavica crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 300 g mlevenog mesa
- 1 babura paprika
- 1 veka šargarepa
- 1 kašica soli
- 1/2 kašice bibera
- 1 kašica iseckanog peršuna
- 200 g tvrdog sira
- 2 paradajza

Priprema

Odabrati 4 veka, ravna patlidžana. Dobro ih oprati i ocistiti peteljku. Svaki preseći na pola i kašicom izdubiti, da dobijete camcice.

Na ulju izdinstati manju glavicu crnog luka, dodati sitno iseckan beli luk i na tome dinstati meso (najlepše je pola svinjsko, pola junece). U meso dodati sitno iseckanu sadržinu jednog izdubljenog patlidžana, šargarepu i baburu papriku. Potom dodati so, biber i peršun. U patlidžane na dno poreati kriške sira i potom puniti camcice.

Kada ih napunite odložiti i kolovati paradajza.

Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta. Služitl uz pavlaku.

Savet

Pošto ne vole svi koru od patlidžana, najpraktlnije je jesti ih kašlcom, pa dubiti kao amle.