Punjeni patlidžan (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**plava patlidžana
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**kackavalja
- **1**paradajz
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Iseckati crni luk i staviti u tiganj sa 1 kašikom ulja da se malo isprži. Zatim dodati mleveno meso, zacine pa sve pržiti desetak minuta. Za to vreme oprati patlidžan, preseci ga po dužini na pola. Malom kašicicom izdubiti sredinu. Napuniti patlidžan mlevenim mesom. Paradajz iseci na kolutove, a sir na listice. Na svaku polutku plavog patlidžana staviti po kolut paradajza i listic sira. Staviti u rernu da se pece 60 minuta.

Savet