

## ***?amci od patlidžana***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**plava patlidžana
- **1**tikvica
- **2**šargarepe
- **1** **glavica**crnog luka
- **100 g**sojinih ljuspica
- **2**paradajza
- **100 g**parmezana
- **1**paprika
- **malomiro**?ije
- **1**krem sir

### **Priprema**

Patlidžane oprati i preseći na pola po dužini. Izdubiti im sredinu u posebnu posudu.

Sredinu ostaviti sa strane za kasnije.

Staviti patlidžane u duboku posudu u vodu da provre.

Sojine ljuspice zacinniti po ukusu i staviti u provrelu vodu. Ostaviti malo da nabubre i upiju vodu.

Staviti da se zagreje malo ulja. Kada se zagreje staviti crni luk da se uprži. Kada se uprži dodati svo povrce očišćeno i iseceno na kockice. Propržiti.

Patlidžane ocediti od vode i staviti na pek papir.

Povrce ocediti i pomešati sa sojinim ljuspicama i krem sirom. Napuniti svaki patlidžan i posuti mirošijom i parmezanom.

Zapeći u rerni nekih 30-40 minuta.

## **Savet**

:~)