

## *Punjeni patlidžani*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca patlidžana
- 1crvena paprika
- 1zelena paprika
- 1glavica luka
- **oko 150 g**šampinjona
- 1cen bijelog luka
- **po ukusu**so, biber, mješavina zacina
- **150 ml**umaka od paradajza
- maslinovo ulje

### **Priprema**

Patlidžane prerezati, pa zarezati duž ivica (kako bi ga kasnije lakše izdubili). Kratko grilovati sa svih strana, pa izdubiti. Izdubljeni dio narezati na kockice. Zagrijati ulje, pa staviti luk, narezan na kockice. Dodati narezan patlidžan, kao i paprike. Kratko propržiti, pa dodati šampinjone narezane na kockice, kao i protisnut češnjak.

Zaciniti, po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin), pa dodati i umak od paradajza. Krckati 5-6 minuta. Izdubljene patlidžane redati u pleh, premazan maslinovim uljem. Malo posoliti, pa puniti pripremljenom smjesom.

Peci na 200 C nekih 10-tak minuta.

### **Savet**