

Ali Nazik Kebab?



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 250 g mljevenog mesa
- 1 glavica luka
- 3 cenabijelog luka
- 2 manje zelene paprike
- 1 paradajz
- 4-5 kašika jogurta
- 2 kašika maslinovog ulja
- po ukusu so
- po ukusu biber
- po ukusu mješavina začina
- po ukusu mljevena crvena paprika
- 1 kašika putera

Priprema

Patlidžan ispeci, ohladiti, pa oguliti i posušiti. Narezati jako sitno. Dodati protisnut češnjak. Začiniti po ukusu (so, biber) i dodati jogurt. Sve dobro sjediniti.

Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk, narezane papricice, protisnut češnjak (2 cena). Pržiti 3-4 minute, pa dodati mljeveno meso. Nakon 5-6 minuta dodati i narezan paradajz. Začiniti, po ukusu (so, biber, suvih biljnih začina, mljevena paprika). Krckati dok paradajz omekša.

Servirati smjesu od patlidžana; u sredinu staviti mljeveno meso. Otopiti puter, dodati mljevenu papriku, pa sve

dobro promiješati; malo posoliti, pa preliti preko serviranog jela. Po ukusu, preko posuti narezan peršun.

Savet

Poslužiti uz toplo pecivo!