

Paketici od plavog paradajza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3plava paradajza
- 2 cenabelog luka
- 2 glavicecrnog luka
- 200 gkackavalja
- 400 gmlevenog mesa
- 3,5 dlsoka od paradajza
- 1 prsohvatbibera
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1 kašicicasoli
- 100 ml ulja

Priprema

Crni luk isecite na kockice, beli luk izrendati i zajedno ih ispržiti. Dodati mleveno meso i pržiti dok meso ne promeni boju. Nalijte malo vode, dinstati još 10 minuta, sipati sos od paradajza, zacine i kuvati dok suvišna tecnost ne ispari.

Patlidžane iseci uzduž na listove debljine pola centimetra, ne ljuštiti koru. Posoliti ih i pržiti na vrelom ulju s obe strane dok ne porumene. Na radnu površinu staviti unakrsno dva lista patlidžana, na sredinu nanosite fil od mesa, pa donje listove presavijte preko fila, kao i gornje.

Paketice okrenuti tako da završeci budu s donje strane.

Ponavljati dok se ne utroši materijal. Vatrostalnu posudu obložiti papirom za pečenje, posložite paketicе, prekrijte ih listovima kackavalja i pecite u rerni na 180 stepeni.

Služiti toplo.

Savet