

Imam Bayildi, punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca patlidžana
- **2 cenabelog luka**
- **1zelena babura**
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **1crvena paprika**
- **50 g feta sira**
- **2 manje ili 1 veca glavica** crnog luka
- **1 veliki ili 3 manjaparadajza**
- **1 rukohvatperšuna**
- **po ukususo i biber**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1/2 kašicicešecera**
- **1 kašicicalimuna**

Priprema

Pripremimo sastojke. Crni luk, beli luk, papriku iseckati, paradajt oljuštiti i usitniti.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. Zagrejemo ulje u tiganju pa isecemo šrafte na patlidžanu, ostavljavajući jedan deo neoljušten.

Zagrejemo ulje pa propržimo patlidžan okrecuci ga dok sav nije propržen.

U tiganju izdinstamo luk, dodamo papriku, beli luk, paradajz, sve zacine i dinstamo dok paprika ne omekša

Zasecemo patlidžan po sredini, ali ne sve do kraja i otvorimo rasecen deo. U njega sipamo mešavimu povrca i zacina i pospemo komadicima feta sira.

Vratimo u rernu i zapecemo još 15 minuta.

Savet

Kako god, predanje kaže da je jedan Turski sveštenik došao nenajavljen u kuću i porodica nije znala šta da mu spremi, pa su od sastojaka, koje su imali napravili ovo jelo. Njemu se toliko dopalo da se jedui onesvestio. Tako bi se i jelo u prevodu zvalo: Onesvešeni Sveštenik. E sad ima uz to naravno kao i kod svakog predanja još jedna verzija onih koji tvrde da se onesvestio od previše ulja u jelu. Ja naravno podržavam onu prvu verziju i potvrdjem jelo je u svojoj jednostavnosti preukusno, mi smo ga u slast pojeli, bez da se onesvestimo