

?amci od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manja**plava patlidžana
- **300 gm**levenog mesa
- **1**jaje
- **6 listova**kackavalja
- **maloulja**
- so
- zacini
- sok od paradajza

Priprema

Plave patlidžane oprati i preseći na pola po dužini. Spustiti ih u ključalu vodu na 5 minuta. Izvaditi iz vode, isprati hladnom vodom i tako prohladenim izdubiti sredinu. Iseci je sitno.

Meso propržiti na malo ulja. Kad promeni boju, posoliti, usuti malo vode i prodinstati 5 minuta. Dodati iseckanu sredinu plavog patlidžana, zaciniti po ukusu i još kratko prodinstati. Skloniti sa ringle, malo prohladiti i umešati ulupano jaje.

?amce od patlidžana pore?ati u pleh, obložen papirom za pecenje, ili u nauljanu vatrostralnu posudu. Rasporediti fil, staviti po kašiku soka od paradajza i preko po list kackavalja.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanj na 180C. Koru skinuti prilikom serviranja, ne ljuštiti patlidžan pre barenja i pecenja da se ne bi raspao.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet