

## *amci od plavog patlidžana*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** manjaplava patlidžana
- **300** gmlevenog mesa
- **1**jaje
- **6** listovakackavalja
- **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 poreati u pleh, obložen papirom za pecenje, ili u nauljanu vatrostalnu 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**