

Punjeni plavi patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** manjaplava patlidžana
- **300** gmlevenog mesa
- **100** gpirinca
- 1jaje
- **8** listovakackavalja
- 2paradajza
- ulje
- so
- zacini

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 prohladiti i izdubiti sredinu. Iseci je sitno.

Pirinac skuvati. 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. Dodati kivan pirinac i promešati. Paradajz oprati i iseci kolutove.

Šamce od patlidžana poređati u pleh, obložen papirom za pečenje, ili u nauljanu vatrostalnu posudu. Rasporediti fil, staviti po kolut paradajza (ili po kašiku soka od paradajza) i preko po list kackavalja.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanjoj na 180C. Koru skinuti prilikom serviranja, ne ljuštiti patlidžan pre barenja i

pecenja da se ne bi raspao. Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet