

Punjeni patlidžan (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecaplava patlidžana
- **1** glavica crnog luka
- **200** gmlevenog mesa
- **3** kašike pirinca
- **1/2** kašice belog bibera
- **1/2** kašice bosiljka
- **2** cenabelog luka
- **1** dlsoka od paradajza
- **1** jaje
- **1** dlkisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **po ukusu** parmezana/rendanog kackavalja
- **po želji** ceri paradajza
- **po želji** peršunovog lista

Priprema

Patlidžan ocistiti od ljuske, oprati, preseći na pola i izdubiti sredinu. U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i propržiti očišćen i sitno iseckan crni luk. Dodati mleveno meso (po izboru), sitno iseckanu sredinu patlidžana koja je izdubljena, posoliti, pobiberiti, dodati bosiljak, sitno iseckan beli luk, 3 kašike skuvanog pirinca, sipati paradajz, izmešati i još malo dinstati. Gotovim filom napuniti patlidžane, staviti ih u vatlostalnu ciniju, prekriti folijom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C. 10-ak minuta pred kraj pecenja skinuti foliju, patlidžane prelitati mešavinom umucenog jajeta i pavlake i nastaviti pecenje dok preliv ne porumeni. Tople patlidžane posuti rendanim parmezanom ili kackavaljem po želji. Dekorirati ceri paradajzom i peršunom i

služiti tople.

Savet