

## *Piletina u plavom patlidžanu*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **3** patlidžana
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **1** glavica crnog luka
- **100 ml** neutralne pavlake
- **1** kašik karija
- **2** kašik mešavine začina
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**, mleveni crni biber
- **150 ml** vode

### **Priprema**

Meso isecite na duguljastu parcad, stavite u ciniju. Posolite, pobiberite, zacinite karijem pa promešajte da meso upije začine.

Patlidžan oljuštite i isecite na tanke šnite.

Na svaki komad patlidžana stavite po jedno parce mesa pa uvijte u rolat i pricvrstite cackalicom.

Pleh pouljite pa poređajte patlidžan.

Preko toga stavite paprike secene na parcad i luk secen na režnjeve. Posolite, pobiberite i stavite zacin.

Prelijte pavlakom za kuvanje i nalijte sa 150 ml vode. Prekrijte folijom i pecite na 180 stepeni 30-40 minuta.

Služite dok je toplo.

### **Savet**