

# **Piletina u plavom patlidžanu**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** pilecег belog mesa
- **3** patlidžana
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **1 glavicacrnog luka**
- **100 ml** neutralne pavlake
- **1 kašikikakarija**
- **2 kašikicemešavine zacina**
- **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 zacine.

Patlidžan oljuštite i isecite na tanke šnите.

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

Pleh pouljite pa poreajte patlidžan.

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

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

Služite dok je toplo.

### **Savet**