

Bouranee Baunjan



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- ulje

Sos:

- 2 paradajza
- 300 ml pasiranog paradajza
- malo maslinovog ulja
- 1 cen bijelog luka
- 1 prstohvat šećera
- po ukusu soli
- 1/2 kašice bijelog luka u prahu
- malo bibera
- po ukusu cilijskog praha
- 100 ml vode

Preliv:

- 200 ml jogurta
- 1 kašika kisele pavlake
- malo soli
- 3 cene šnjaka

Priprema

Patlidžan oguliti i narezati na kriške. Posoliti i preliti vodom, pa ostaviti 15-tak minuta. Isprati, posušiti papirnim ubrusima, pa pržiti na grill tavi, premazanoj uljem. U drugoj tavi na maslinovom ulju propržiti luk, narezan na rebarca; da postane staklast. Posoliti. Pržen luk izvaditi iz tave. U istu tavu sipati malo maslinovog ulja, pa dodati protisnut češnjak; da zamiriše. Dodati narezan, oljušten paradajz, šećer, pa kratko dinstati. Sipati pasirani paradajz, zaciniti (so, biber, češnjak, chilli). Sipati vodu, pa na laganoj vatri krckati 5-6 minuta. U pleh ili vatrostalnu posudu staviti polovinu patlidžana. Preko rasporediti luk. Preliti sa 1/3 sosa. Preko rasporediti preostali patlidžan, pa preliti preostalim sosom. Prekriti folijom ili poklopcem, pa peci na 200 C oko 80 minuta.

Izvaditi iz pecnice, pa preliti prelivom (sjediniti jogurt, kiselu pavlaku i protisnut češnjak, posoliti po ukusu)!

Poslužiti toplo, kao prilog mesu, ili uz kuhan pirinac. Odlicno je i kao samostalno jelo; uz tople lepinje!

Savet