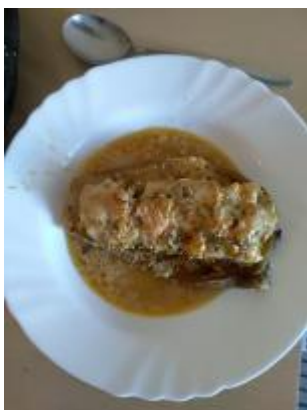


Pile u camcicu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

amcici:

- **2 osrednjaplava** patlidžana

Nadev:

- **300 g** pileceg filea
- **1** praziluk
- **1 vezasvežeg** peršuna
- **2 kašike** jogurta
- **1 kašika** soka od limuna
- **4 kašike** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** krupna jodirana so
- **po ukusu** slatka mlevena paprika
- **po ukusu** beli luk
- **po ukusu** kari

Još:

- **1/2 dl** pavlake za kuvanje
- **1/2 dl** vode

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **4 listića** trapista

Priprema

2 plava patlidžana oguliti, preseći na pola i izdubiti (napraviti camcice).

300 g pileceg filea iseckati na kockice velicine lešnika (skoro kao da je samleveno). Sitno iseckati 1 praziluk i 1 vezu svežeg peršuna, pa dodati piletini.

U posudi izmešati 2 kašike jogurta, 4 kašike pavlake za kuvanje, 1 kašiku soka od limuna, po ukusu začine (kari, biber, mlevenu slatku papriku, beli luk, bosiljak, krupnu jodiranu so), pa dodati piletinu s prazilukom i peršunom. Dobro izmešati, pa puniti camcice (ostalo mi nadeva, pa sam napunila i 1 crvenu papriku).

U tepsiju sam sipala kašiku maslinovog ulja (što i ne mora), 1/2 dl pavlake za kuvanje i 1/2 dl vode. Poreala camcice i papriku, pokrila alu folijom i stavila u rernu na 50-ak minuta na 200°C. Skinula foliju i na svaki camcic stavila po jedan listić tvrdog sira (može i bez toga ako se brine o masnoci sira), pa vratila u rernu 10-ak minuta da se sir istopi.

Savet