

Složenac od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vecaplava patlidžana
- 3 jajeta
- 3 paradajza
- **200 g** kackavalja
- **po potrebi za prženje** ulje
- **po potrebi** brašno
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bosiljak
- **4** crvene pečene paprike

Priprema

Patlidžan oljuštiti pa ga iseci na tanje kolutove. Posoliti ga, te staviti u cediljku da pusti gorcinu. Nakon 15 minuta, kolutove patlidžana uvaljati u brašno, pa ih pržiti u zagrejanom ulju da porumene sa obadve strane. Vaditi ih na papirnati ubruds da se ocede od višak masnoce.

Jaja skuvati, ohladiti i oljuštiti. Paradajz oljuštiti staviti u seckalicu i isitniti da se dobije kremasta smesa.

U vatrostalnu posudu poreati red patlidžana, pa kuvana jaja isecena na kolutove.

Preko jaja nareati isekane paprike i posuti ih rendanim kackavaljem. Preliti ih polovinom izmiksano paradajza i zaciniti bosiljkom po ukusu. Ponoviti postupak dok se ne potroši sav materijal, reanje završiti patlidžanom i rendanim kackavaljem.

Peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni oko 40 minuta.

Savet