

Farfalle sa patlidžanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** plavi patlidžan
- **200 g** makarona mašnica
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Plavi patlidžan iseckati na kockice, posoliti i ostaviti da odstoji 10 minuta. Zatim ga isprati i prosusiti.

Na zagrejanom ulju propržiti crni luk iseckan na rebarca. Zatim dodati belo meso iseckano na kocke i dinstati 15-20 minuta.

Zatim dodati patlidžan i pržiti još 10-ak minuta. Zaciniti po ukusu.

Farfale obariti i pomešati sa prženim mesom i povrćem.

Savet