

Patlidžan sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 paradajza
- 4 patlidžana
- 4 sveže zelene paprike
- **maloperšuna**
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** kackavalja
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- mleven crni biber

Priprema

Patlidžan prepolovite i izdubite. Izdubljeni deo iseckajte na tanku parcad. U tiganju sa vecom kolicinom zagrejanog ulja ispržite polovine patlidžana.

Izvadite na tanjir a u istom tiganju ispržite crni luk isecen na kockice. Kada omekša, dodajte parcad paprike, izdubljeni deo patlidžana i iseckani paradajz.

Posolite, pobiberite, dodajte sitno seckani peršun i promešajte.

Sklonite sa šporeta, filom puniti polovine patlidžana i reajte na nauljenu tepsiju. Nanesite izrendani kackavalj.

Pecite 15 minuta na 200 stepeni

Izvadite iz rerne i servirajte.

Savet