

Punjeni patlidžan na vegtrijanski nacin



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada**plavog patlidžana
- **1**veca paprika
- **1 glavica**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2**paradajza
- **100 g**biljnog kackavalja
- **1 kašicica**azacinske mlevene paprike
- **3 kašike**ulja
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Plavi patlidžan dobro oprati pa ga po dužini preseći na pola. Izdubiti sredinu kašikom i od dva patlidžana sredinu iseckati. Iseckati crni i beli luk kao i papriku, sve na sitne kockice.

U tiagnj sipati ulje i kada se zagrije staviti iseckan luk, papriku i sredinu plavog patlidžana. Zaciniti po ukusu i pržiti sve zajedno desetak minuta.

Napuniti polutke plavog patlidžana pripremljenom smesom pa staviti u zagrejanu rernu da se peku 15 minuta.

Onda izvaditi iz rerne i poredjati kolutove isecenog paradajza pa vratiti nazad u rernu još 20 minuta.

Onda iskljuciti rernu, izvaditi plavi patlidžan i na vrhu rasporediti biljni kackavalj pa vratiti nazad u rernu da se kackavalj istopi dok je rerna još vruca. Nakon toga poslužiti kao toplo predjelo.

Savet