

Pisma od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** patlidžana (2 dugoljasta)
- **malosoli**
- **malomaslinovog ulja**

Za nadev:

- **200 g** pilecog mlevenog mesa od bataka
- **malopecenog** patlidžana
- **malomaslinovog ulja**
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 jaje**
- **1 kašikaprezli**
- **50 g** punomasnog trapist sira

Za bešamel umak:

- malomaslinovog ulja
- 2 kašikemekog brašna
- 75 ml pavlake za kuvanje
- oko 200 ml vode
- malosoli
- malosuvog biljnog zacina
- malomešavine mediteranskog zacinskog bilja

Priprema

Patlidžan oprati i narezati po dužini na tanke ploške (ne guliti) i svaku posoliti. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Tepsiju od rerne tankim slojem premazati sa maslinovim uljem i posložiti ploške patlidžana jednu kraj druge. Kako u tepsi od rerne stanu režnjevi samo jednog patlidžana pekla sam ih u dva puta.

Staviti peci u zagrejanu rernu cca 10 minuta.

Izvaditi iz rerne i iz tepsije. Izabrati lepe cele ploške (ja sam ih imala 16 kom.) za punjenje, a ostale oljuštiti i sitno iseckati te staviti sa strane do izrade nadeva. Dok se patlidžan pece pripremati nadev: U tiganju zagrejati ulje i staviti mleveno meso da se proprži oko 10-ak minuta. Proprženom mesu dodati soli, bibera, jaje, prezle i iseckani patlidžan i dobro promešati. Staviti 2 ploške patlidžana unakrst da se donje šire površine preklapaju, staviti 1 kašiku nadeva i jednu tanku ploškicu sira.

Prvo saviti onu stranu na kojoj ne leži nadev da prekrije nadev.

Zatim saviti onu stranu na kojoj je nadev i staviti cackalicu.

Za bešamel umak na malo maslinovog ulja blago zapržiti brašno te dodati pavlaku za kuvanje, 75 ml vode, so, suvog biljnog zacina i mešavinu mediteranskih zacinskih trava (ružmarin, majcina dušica, bosiljak) i uz mešanje kratko prokuвати cca 10-ak minuta, ako je umak gust dodavati vode (oko 100 ml). Bešamel sos prebaciti u vatrostalni sud, u njega posložiti pisma, izvaditi cackalice te zapeci u rerni na 200 stepeni 10 minuta da se sir u na nadevu rastopi.

Savet

Obožavam patlidžan te stalno smišljam nove naina upotrebe patlidžana. Pisma od patlidžana su veoma ukusno i dekorativno jelo koje sam ve radila, ali nisam bila zadovoljna koliinom upotrbijenih namirnica (ostalo mi je nadeva). Danas sam konano usaglasila koliinu patlidžana i nadeva.