

Patlidžan sa renom i Meggle pavlakom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- 200 gmlevenog mesa
- 500 mlpavlake za kuvanje
- 2 velike kašikerena
- 1paprika
- 1 glavicacrnog luka
- 1 veci korenšargarepe
- 2 kašikebrašna
- 30 gmargarina
- 1 kašikaulja
- 300 gmakarona
- po ukususo
- po ukusubiber
- po ukususuvi biljni zacin

Priprema

Plavi patlidžan dobro oprati i iseckati na sitne kockice. Iseckati i šargarepu, crni luk i jednu papriku.

Pripremiti bešamel sos: U šerpicu sipati kašiku ulja i margarin. Kad se margarin istopi dodati brašno da se malo uprži a onda sipati pavlaku za kuvanej. Zaciniti po ukusu i na kraju dodati 2 kašike izrendanog rena. Ostaviti sos sa stran dok se priprema patlidžan.

U tiganj sipati malo ulja ili masti pa staviti isckan luk. Pržiti dok luk ne postane staklast, a onda dodati mleveno

meso (svinjsko ili junece-po želji). Dinstati meso desetak minuta, a onda ubaciti ostalo iseckano povrce. Staviti po ukusu so, mleveni biber i suvi biljni zacín.

Dinstati sve zajedno oko 15 minuta. Na kraju sipati bešamel sos sa renom i pavlakom i sve lepo sjediniti. Ostaviti na tihoj vatri još 5 minuta, a onda isključiti ringlu.

Skuvati makarone ili neku drugu testeninu po želji pa poslužiti zajedno sa pripremljenim patlidžanom.

Poslužiti dok je toplo.

Savet