

Punjeni patlidžan



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- 1 šargarepe
- 300 g belog pileceg mesa
- po ukususo
- po ukususuvi biljni zacin
- po ukusumleveni crni biber
- 100 g margarina

Priprema

Patlidžan izdubimo formirajući cipelice i malo posolimo unutrašnji deo.

Sredinu patlidžana što smo izdubili nasecemo na kockice i sa usitnjenim crnim lukom propržimo.

U tu smesu dodamo rendanu šargarepu i predhodno obarenu piletinu koju smo naseckali na sitno zacinimo po ukusu nalijemo malo vode i dinstamo par minuta dok voda odvri.

Napunimo cipelice i listovima margarina pokrijemo.

Pecemo na 180 C oko 20 minuta. Dekorišemo po ukusu i spremno za posluž enje.

Savet

Može se raditi i posna varijanta umesto piletine koristiti tunjevinu.