

Uvijeni patlidžan sa mesnim kuglicama



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (250 g)** dugoljastog patlidžana
- **malosoli**
- **malosveže** zelene paprike
- **2** krompira
- **1** paradajz
- **malomaslinovog** ulja

Za mesne okruglice:

- **80 g** mlevene junetine
- **1** cenbelog luka
- **malomlevenog** bibera
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **1 ravna kašika** prezli

Za preliv:

- **1 kašičica** paradajz pirea
- **50 ml** vode

Priprema

Patlidžan oprati, osušiti papirnim kuhinjskim ubrusom te oštrim nožem prvo iseci zelene izdanke uz peteljku (paziti da peteljka ostane na patlidžanu). Oštrim nožem zasecati 6 do 8 režnjeva (ja sam imala 8 režnjeva) ali tako da pri vrhu kod peteljke budu spojeni.

Odrežite vanjski kraj patlidžana radi lakšeg uvijanja. Kako ih nisam mogla savijati kako je prikazano na videu jer je svež patlidžan dosta krut odlucila sam da ga posolim sa svih strana i izmeu režnjeva i pustila sam da odstoje 15 minuta.

Dok se patlidžan odmara pripremite mesne okruglice. Pomešajte mleveno meso, izgnjecen beli luk, mleveni biber, mlevenu crvenu papriku i prezle, dobro rukama razradite i formirajte kuglice.

Odležanom patlidžanu istisnuti višak tekucine meu dlanovima te ih obrisati sa papirnim kuhinjskim ubrusom. Raširiti da se svaki režanj posebno vidi i poceti uvijati prvo 4 sa jedne strane pa 4 sa druge strane (ako imate ukupno 6 režnjeva onda 3 sa jedne i 3 sa druge strane).

Uzmite jednu kuglicu mesa i stavite na jedan režanj patlidžana i polagano uvijte i odmah probodite cackalicom, zatim drugi režanj na isti nacin pa samo istu cackalicu gurnite u drugi režanj i tako sva cetiri, izvana prema unutra.

Na isti nacin izvana prema unutra savijajte režnjeve sa mesnom kuglicom sa druge strane i zakacinjajte cackalicom. U svaku rolnicu stavite komadic sveže zelene paprike. Krompir operite, oljuštite, narežite na tanke ploške i posolite.

Paradajz operite, narežite na tanke režnjeve i posolite. U vatrostalni sud stavite malo maslinovog ulja, u sredinu stavite uvijeni patlidžan, oko njega poslažite posoljen krompir i paradajz te odrezane krajeve patlidžana.

Posebno u ciniji pomešajte paradajz pire i vodu te prelijte preko povrca u vatrostalnom sudu. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 40 nminuta.

Ako u tom vremenu ne budu ispeceni krompiri uvijeni patlidžan izvadite iz vatrostalne posude a krompir sa paradajzom ostavite da se još pece. Servirati toplo.

Savet

Ovo je još jedan interesantan obrok od patlidžana na osnovu video recepta. Pretpostavljam, da sam najverovatnije zbog moje manje spretnosti od onog koji je prikazan na videu morala malo korigovati recept i prilagoditi ga meni da bi uopšte rolnice mogla uviti da bar lie na one koje su prikazane na videu ... i naravno koliinu sam u svakom sluaju promenila i prilagodila za obrok za jednu osobu. Jelo je ukusno, zasitno i veoma dekorativno. Izvor: COOKIST