

Plavi patlidžan sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3 zrnabibera**
- **100 gcrnog luka**
- **500 gmlevenog mesa**
- **300 gplavog patlidžana**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvi biljni zacin**
- **100 gšargarepe**

Priprema

Na nauljenom tiganju izdinstajte crni luk. Kada postane staklast dodajte izrendanu šargarepu i mešajte.

Posolite, pobiberite, dodajte mleveno meso i malo suvog biljnog zacina.

Kada meso bude do pola gotovo, dodajte plavi patlidžan i promešajte. Dosolite i pobiberite po ukusu, dodajte ako je potrebno još malo suvog biljnog zacina.

Kada je meso kuvano i patlidžan omekšao, servirajte i uživajte u obroku.

Savet