Piletina u plavom patlidžanu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**plavi patlidžan
- **200 g**pilecih grudi
- **2**sveže, slatke paprike

Potrebno je

- **1**glavica crni luk
- **100 g**kisele pavlake
- **malo**soli, ulja i zacina

Priprema

Pilece meso isecemo na tanku parcad, posolimo i pobiberimo. Patlidžan oljuštimo, posolimo i isecemo na što tanju parcad po dužini. Ostavimo da odstoji jedan sat da iseceni listovi patlidžana omekšaju. Na svako parce patlidžana stavimo parce piletine. Paprike i crni luk isecemo na krupniju parcad i posolimo. Vatrostalnu ciniju pouljimo, poreamo rolnice i nanesemo parcad paprika i crnog luka.Prelijemo pavlakom i sipamo 50 g vode. Pecemo 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Savet

Iskoristite sezonu svežeg patlidžana za ovo delikatesno jelo.