

# **Punjeni plavi patlidžan**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **50 g**pirinaca
- **1/2**zelene paprike
- **1/2**žute paprike
- **1/2**crvene paprike
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cešnjabelog luka**
- **150 g**šitaki pecuraka
- **150 g**vrganja
- **2 srednje velicineplavih patlidžana**
- soja sos, so, biber

## **Priprema**

Nadev: Staviti pirinac da se kuva. Crni i beli luk sitno iseckati i propržiti na ulju i dodavati sitno iseckane šitake i vrganje, zatim sitno iseckanu papriku. Kada se pirinac skuva, procediti ga i dodati u tiganj gde se prže gore navedeni sastojci, u tu smesu dodati malo soja sosa, posoliti i pobiberiti po ukusu.

Plavi patlidžan oprati i preseći ga pri vrhu i izdubiti sredinu (po želji može se propržiti sa nadevom). Nadevom napuniti plavi patlidžan, odsecenim delom (vrhom plavog patlidžana) ga poklpopite i pecite u (pre toga zagrejanoj) rerni 30 minuta na 250 C.

## **Savet**

Služiti ga u velikom tanjiru , raseenim po dužini i umesto hleba servirati peeni krompir u rerni. Nažalost nisam slikao. Prijatno.