

## **Punjeni patlidžan (3)**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 vecaplava patlidžana**
- **1 glavicacrnog luka**
- **200 gmlevenog mesa**
- **3 kašikepirinca**
- **1/2 kašicicebelog bibera**
- **1/2 kašicicebosiljka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 dlsoka od paradajza**
- **1jaje**
- **1 dlkisele pavlake**
- **po ukususoli**
- **po potrebimmaslinovog ulja**
- **po ukusuparmezana/rendanog kackavalja**
- **po željiceri paradajza**
- **po željiperšunovog lista**

### **Priprema**

Patlidžan ocistiti od ljske, oprati, preseći na pola i izdubiti sredinu. U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i propržiti ocišcen i sitno iseckan crni luk. Dodati mleveno meso (po izboru), sitno iseckanu sredinu patlidžana koja je izdubljena, posoliti, pobiberiti, dodati bosiljak, sitno iseckan beli luk, 3 kašike skuvanog pirinca, sipati paradajz, izmešati i još malo dinstati. Gotovim filom napuniti patlidžane, staviti ih u vatlostalnu ciniju, prekriti folijom i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C. 10-ak minuta pred kraj pecenja skinuti foliju, patlidžane preliti mešavinom umucenog jajeta i pavlake i nastaviti pecenje dok preliv ne porumeni. Tople patlidžane posuti rendanim parmezanom ili kackavaljem po želji. Dekorisati ceri paradajzom i peršunom i

služiti tople.

**Savet**