

Gurmanski punjeni patlidžan



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** patlidžana
- **1** paradajz
- **1** glavica crnog luka
- **400** g juneceg mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3** kašike pavlake
- **1** kašica soli
- **1** kašica suvog biljnog zacina
- **1** kašica belog luka u prahu
- **1** kašica peršuna
- **maloulja** za podmazivanje tepsije i dinstanje
- **100** g slanine
- **50** g kulena
- **150** g trapista

Priprema

Oprati patlidžan, raseci ga po dužini na pola i izdubiti kašikom sredinu.

Na malo ulja prodinstati u šerpi sitno iseckan crni luk i mleveno meso. Dodati iseckan paradajz, slaninu, kulen, sredinu takođe isecenog na manje delove patlidžana i dinstati 5 minuta. Ubaciti sve zacine, zatim jedno jaje i pavlaku i sve to promešati.

Patlidžan poređati u nauljenu tepsiju i napuniti smesom iz šerpe.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 220C 40 minuta, poređati isecen trapist zatim ubaciti još desetak minuta da se zapece.

Savet

Prijatno :)