

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 :)