

Balancani

Izgleda lepo i vrlo je ukusno!

1 PatlidĀ¼ane oprati i iseĀ¼i na pola poduĀ¼ini. Svaku polovinu noĀ¼em izdubiti i redjati na podmazan pleh. SadrĀ¼aj patlidĀ¼ana iseckati Ā¼to sitnije i izdinstati sa crnim i belim lukom. Ovome dodati biber, so, sitno iseckanu mirodjiju i mlevene orahe. Pripremljenom masom napuniti prethodno pripremljene kalupe od patliĀ¼ana i staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. PeĀ¼i 35 minuta. Izvadite iz rerne i prelijte umuĀ¼enim jajima pa vratite joĀ¼ 10 minuta. Ponovo iznesite iz rerne, pospite rendanim sirom, poredjajte preko kolutove tanko seĀ¼enog paradajza i granĀ¼ice perĀ¼una. Vratite u rernu joĀ¼ 5-10 minuta. Ohladite i sluĀ¼ite.

Sastojci:

plava patlidĀ¼ana 2
glavice crnog luka 2
Ā¼en belog luka 1
veza mirodjije 1
bosiljka malo
jaja 2
kaĀ¼kavalja 200 gr
mlevenih oraĀ¼a 100 gr
ulje
biber, so
kolutova paradajza nekoliko
listiĀ¼i perĀ¼una

5 /korak]

Napomena:

Balancani se sluĀ¼e iskljuĀ¼ivo hladni i uz belo vino. Probajte!