

## Punjeni patlidzan

*Ovo jelo jednostavno morate probati...*

**1** Patlidzane uviti u foliju i peĀiti oko 15 minuta na 200 stepeni, da omekĀaju.

**2**

**3**

**4** Ohladiti i prepoloviti po duĀini. Izdubiti svaku polovinu, tako da ostane Ākoljka debljine oko **1 cm**

**5**

**6**

**7**

**8** ProprĀiti na ulju seckani crni i beli luk i dodati krupno seckano meso patlidzana, seckani paradajz, kuvani pirinaĀ i sve ostale zaĀine i kratko proprĀiti fil. Napuniti polutke patlidzana i peĀiti joĀi 20 minuta u peĀnici.

### Sastojci:

patlidzana 4  
oguljenog i iseckanog paradajza 150 g  
pirinca 150 g  
glavica crnog luka 1  
belog luka 1 cen  
origana 2 kasicice  
cimeta malo  
ulja 2 kasike  
bibera malo  
soli malo

**Napomena:**

Sluziti toplo.