

Punjeni patlidžan

Klasika koju svatko radi na svoj način... ovo je meni najdraži. ?



Sastojci:

(količine su odokativne*)

- 1 veliki patlidžan (600-650 g)
- 1 ljutika
- 1 manja mrkva
- 4-5 šampinjona
- 2 manje ili 1 veća rajčica
- 2-3 žlice bulgura**
- malo maslinovog ulja
- ružmarin
- soli prema potrebi
- malo ljute papričice
- 1-2 režnja češnjaka
- malo peršinovog lista
- cca 100 g mozzarelle***

Priprema:

1. Pećnicu ugrijte na 190°C. Patlidžan prerežite uzduž na pola i izdubite mu sredinu tako da ostanu 'posude' debljine 0,5 cm do kore. To radim tako da nožem zarezem mrežu pa žličicom vadim unutrašnjost. Očistite i narežite/nasjeckajte povrće (uključujući unutrašnjost patlidžana).
2. Polovice patlidžana premažite uljem pa pecite 15-20 min.
3. Za to vrijeme na zagrijanom ulju propržite nasjeckanu ljutiku. Nakon minutu-2 dodajte mrkvu i ružmarin pa još kratko pržite.
4. Dodajte šampinjone i patlidžan, pržite uz miješanje par minuta pa umiješajte rajčice. Posolite, podlijte vodom (do 1 dl), zaljutite chilijem po ukusu. Smanjite vatru i povremeno promiješajte pa nakon 5-10 min dodajte bulgur.
5. Umiješajte sjeckani češnjak i peršinov list, poklopite i ostavite 5 min da se okusi spoje i bulgur još malo nabubri.
6. Polovice patlidžana napunite nadjevom pa (na)stavite peći još 15ak minuta. Po potrebi smanjite temperaturu pećnice (ja sam smanjila na 180°C). Pospite ribanom/natrganom mozzarellom i vratite u pećnicu na još par minuta, toliko da se sir otopi.

Napomene: Poslužite toplo, uz lisnatu (ili neku drugu) salatu. * Količine povrća prilagodite zapremini patlidžana. Sve narežem malo sitnije pa se lijepo spoji i bude *aman-taman* za jedan veći patlidžan. Nekad u nadjevu završi paprika, nekad je bez mrkve... igrajte se. ;) Ako ne možete bez mesa, u nadjev dodajte malo prženog špeka. ** Želite li bezglutenski obrok, bulgur zamijenite (polukuhanom) rižom ili prosom. *** Za puniji okus preko mozzarelle naribajte malo parmezana. Ja sam ga ovaj put izostavila. Recept je napisan 29.06.2024.