

Azura patlidžan

Za 4 osobe

1 veći patlidžan
300 g junećeg mlevenog mesa
2 glavice crnog luka
50 g badema
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
 $\frac{1}{4}$ kašičice muskatnog oraščića
ulje za prženje
1-2 dl vode

Dekoracija

grančica svežeg bosiljka

Način pripreme

1. U dubokoj masnoći pržiti patlidžan rasečen, po dužini, na pola. Pržiti ga dok ne dobije zlatno-smeđu boju. Nakon toga, izvaditi ga na papir da se suvišna masnoća ocedi, pa ga posoliti po ukusu.
2. U tiganju, na malo ulja ispržiti mleveno meso. Posoliti meso, pa mu dodati cimet i biber. Pržiti meso dok ne ispari višak tečnosti, a meso dobije ukus prženog.
3. U tiganju na malo ulja propržiti glavicu sitno sečenog crnog luka, svega nekoliko minuta, dok luk ne dobije staklastu strukturu.
4. Sastaviti meso, prženi luk i bademe. Sve dobro promešati.
5. Zagrejati pećnicu na 150 stepeni. Posudu za pečenje obložiti papirom. U posudu staviti patlidžane, a masu od mesa rasporediti po njima. Staviti ih u pećnicu na 30 minuta.
6. Na malo ulja propržiti glavicu crnog luka isečenu na kolutove. Luk posoliti i dodati mu muskatnog oraščića. Zatim sipati 1-2 dl vode. Krckati luk dok sva tečnost ne ispari, a luk potpuno ne omekša.
7. Izvaditi patlidžan iz pećnice. Servirati ga na tanjir. Preko mesa staviti luk i sve ukasiti grančicom bosiljka.