

# Involtini od sira i patlidžana

## Za 6 osoba

6 manjih patlidžana  
300 g mocarele  
300 g kačkavalja  
50 g parmezana  
200 g smrznutog spanaća  
6 režnjeva slanine  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
1 kašičica soli  
1 kašičica origana

## Paradajz sos

1 glavica crnog luka  
800 g paradajz pelata  
4 čena belog luka  
1 kašičica šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica italijanske mešavine začina  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja

## Način pripreme

1. Patlidžane iseći na trake, poredjati u pleh na papir za pečenje, posoliti i peći u rerni na 200 stepeni nekoliko minuta. Izvaditi patlidžane iz rerne i smanjiti temperaturu u rerni na 180 stepeni.
2. Napraviti fil: propržiti slaninu na malo ulja dok na postane hrskava. Izvaditi slaninu, dodati još malo ulja u tiganj i sotirati spanać. Posoliti i dodati italijansku mešavinu začina. U to dodati izrendani kačkavalj i mozcarelu, kašičicu origana, a potom i usitnjenu slaninu.
3. Pečeni patlidžan staviti na radnu površinu, na patlidžan staviti malo fila i urolati. Stavljati u pleh, a ostatak fila sipati preko rolnica. Preko svega toga narendati malo parmezana.
4. Peći u rerni na 180 stepeni nekoliko minuta.
5. Napraviti sos: na ulju propržiti sitno seckanu glavicu crnog luka, dodati beli luk koji se malo zaseče na sredini, posoliti, dodati šećer i paradajz pelat grubo usitnjen varjačom. Začiniti mešavinom italijanskog začina.
6. Servirati toplo preliveno sosom.