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
½ 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
½ kašičice soli
1 kašičica italijanske mešavine začina
½ 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.