

# Kebap u patlidžanu

## Za 4 osobe

800 g junetine  
4 veća patlidžana  
2 glavice crnog luka  
4 čena belog luka  
3 ljute papričice  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sušenog bosiljka  
400 g paradajz pelata  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sušenog origana  
50 g margarina  
 $\frac{1}{2}$  dl pavlake za kuvanje  
voda za nalivanje

## Prilog

200 g pirinča  
so  
smrznuta boranija

## Način pripreme

1. Oljuštiti plavi patlidžan, ali ne sasvim, da ostane prošaran. Iseći ga po dužini na 6 do 7 listova. Izgrilovati patlidžan dok ne postane mekan.
2. U drugoj zagrejanoj posudi otopiti margarin, zatim dodati meso da se opeče sa svih strana, posoliti. U meso doati crni luk isečen na četvrtine, beli luk i iseckani paradajz pelat. Osaviti da se dinsta. Dodati krupnije sečene papričice i začiniti bosiljkom, origanom i po potrebi solju. Naliti vodom da meso ogrezne i dinstati dok ne omekša, a na kraju sipati pavlaku za kuvanje.
3. Prilog: skuvati pirinač. Boraniju prodinstati na ulju, a zatim dodati kuvani pirinač, po potrebi posoliti.
4. Staviti na dlan 3 lista patlidžana unakrst, na sredinu sipati dinstane komade mesa (4-5 komada). Krajeve patlidžana saviti ka sredini i zamotati. Ponoviti postupak.
5. Serviranje: na tanjur sipati pirinač sa boranijom, na pirinač staviti kebab u patlidžanu, preliti sosom u kome je dinstano meso. Servirati toplo.