

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 zagrejanj 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 tanjir sipati pirinač sa boranijom, na pirinač staviti kebab u patlidžanu, preliti sosom u kome je dinstano meso. Servirati toplo.