

Patlidžan rolnice sa mesom

Za pohovani patlidžan

1 kg patlidžana
3 jaja
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
1 dl mediteran ulja

Za punjenje

1 glavica crnog luka
2 zelene paprike
350 g junećeg mlevenog mesa
2 kašike mediteran ulja
1 kašičica krupne morske soli
1 kašičica crnog bibera
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike

Preliv

4 kašike paradajz paste
2 dl vode

Za serviranje

1 veza peršuna

Način pripreme

Propržiti sitno seckani crni luk i mleveno meso na ulju. U uprženo meso i luk dodati sitno seckanu zelenu papriku, so, dimljenu papriku i biber. Dinstano punjenje ostaviti da se ohladi.

Umutiti jaja sa šećerom. Patlidžan isečen po dužini, potopiti u umućena jaja, pa pržiti na ugrejanom ulju. Od suviše masnoće, ocediti ih na papirnom ubrusu. Svaki pohovani patlidžan naputi punjenjem od mesa i uviti u rolnicu.

Paradajz pastu razmutiti sa vodom i preliti preko pripremljenih rolnica.

Peći na 180°C 25 minuta. Gotove rolnice posuti sitno seckanim peršunom.