

Patlidžan tirit

Patlidžan tirit

3 patlidžana
2 kašičice kuhinjske soli
4 kašike suncokretovog ulja
5 glavica crnog luka
150 g junećeg mlevenog mesa
7 zelenih paprika
4 paradajza
500 ml vode
1 veza peršuna
350 g hleba

Način pripreme

Patlidžane oljuštiti sa prekidima, da ima izgled pruge. Prepoloviti po dužini, a zatim tako narezati na polukrugove debljine 5 milimetara. Posoliti, pa ostaviti u devđiru da ispusti vodu i izgubi gorčinu. Nakon 15-20 minuta isprati, pa još jednom procediti. U šerpi zagrejati ulje i pržiti luk isečen na rebarca, dodati pola kašičice soli. Paradajzu odstraniti sredinu i iseći na kockice. Zelenu papriku, takođe, iseći na kockice. Kada luk postane staklast dodati mleveno meso i usitniti ga prilikom prženja. Kad se proprži dodati isečeno povrće. Kratko sve zajedno propržiti, pa dodati 500 ml hladne vode. Kuvati sve zajedno 20-30 minuta.

Stari hleb iseći na krupne kocke i servirati u veliki tanjir. Preko sipati nekoliko kutlača povrća i mesa i ukrasiti sitno seckanim peršunom.