

# Pečeni patlidžan i pikantni čatni

Pečeni patlidžan sa halumijem i pikantnom kobasicom

4 kašike mediteranskog ulja  
700 g patlidžana  
2 čena belog luka  
400 g paradajz pelata  
1 kašika harisa paste  
1 kašičica šećera  
225 g halumi sira  
250 g pikant kobasice  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sušene nane  
150 g kus kusa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kašičica mediteranske smeše  
1 kašičica sušene nane

## Način pripreme

Zagrejati ulje na tiganju i propržiti sa obe strane patlidžan isečen na kolutove. Svaki put dodati još po malo ulja. Patlidžan odložiti na tanjir i na istom tiganju propržiti sitno iseckan beli luk. Kratko propržiti, pa dodati harisa pastu, paradajz pelat, šećer i prstohvat soli. Kratko sve prokuvati, pa prebaciti u pleh. Pikant kobasicu iseći na kolutove, a halumi na polukrugove. U pleh sa pripremljenim sosom dodati mediteransku smešu i sušenu nanu. Preko naizmenično ređati kolut patlidžana, kolut pikantne kobasice i komad halumi sira. Ređati dok se pleh ne popuni. Prebaciti u zagrejanu rernu na 180°C 25 minuta. Kad se zapeče servirati sa pripremljenim kus kusom i čatnijem sa patlidžanom i paradajzom.



### **Pikantni čatni sa patlidžanom i paradajzom**

750 g patlidžana  
500 g paradajza  
1 glavica crvenog luka  
3 čena belog luka  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica bibera šarene mešavine  
1 kašika smeđeg šećera  
2 kašičice čilija mlevenog  
3 kašike suncokretovog ulja

### **Način pripreme**

U šerpi zagrejati ulje. Crveni luk isečen na kockice propržiti minut do dva. Dodati proceden patlidžan koji je prethodno isečen na kockice, posoljen i ostavljen 60 minuta da ispusti vodu. Dodati sitno iseckan beli luk i potom paradajz isečen na kockice. Začiniti solju i biberom i ostaviti da se krčka 15 minuta uz povremeno mešanje. Pred kraj dodati čili i žuti šećer.