

Sultanovo omiljeno

Za 2 osobe

Pire od patlidžana

3 manja patlidžana
50 g margarina
2 kašike brašna
3 dl mleka
150 g polutvrdog sira
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog orašćića

Kebap

500 g junećeg mesa
20 g margarina
2 paprike šilje
3 paradajza
5 glavica arpadžika
4 čena belog luka
6 šampinjona
1 kašika ljutog ajvara
1 kašika paste od paradajza
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice bosiljka
2 dl vruće vode

Prilog

200 g brokolija

Način pripreme

1. Oprati patlidžan i na tihoj vatri grilovati dok potpuno ne omekša.
2. U tiganju zagrejati margarin i na umerenoj vatri nekoliko minuta propržiti arpadžik. Dodati meso i uz mešanje nastaviti prženje nekoliko minuta. U tiganj dodati papriku, paradajz, ajvar i pastu od paradajza, kao i sve začine, pržiti još par minuta i sve zaliti toplom vodom. Ostaviti poklopljeno da se krčka na tihoj vatri 30-40 minuta, odnosno dok meso potpuno ne omekša. 5 minuta pred kraj kuvanja dodati šampinjone i beli luk.
3. Grilovane patlidžane oljuštiti i iseckati nožem na sitne komade. U tiganju na umerenoj vatri rastopiti margarin i u njega, uz mešanje (da se ne zgrudva) dodati brašno, a zatim i mleko. Staviti začine. Kada počne da ključa uz mešanje dodati patlidžan, a odmah zatim i rendani sir. Kada se sir potpuno

istopi skinuti sa vatre.

4. U tanjir prvo sipati pire od patlidžana, a preko njega kebab. Ukrasiti sa barenim brokolijem.