

# Timpano

## Za 6 osoba

3 plava patlidžana  
3 čena belog luka  
1 glavica crnog luka  
200 g mlevenog mesa  
200 g kobasice  
1 dl crvenog vina  
200 g smrznutog graška i šargarepe  
800 g paradajz pelata  
 $\frac{1}{2}$  l pasiranog paradajza  
1 dl pavlake za kuvanje  
50 ml ulja  
150 g mozzarele  
150 g parmezana  
200 g testenine  
1 kašičica šećera  
so  
biber

## Način pripreme

1. Iseći plavi patlidžan na šnite i ispeći na zagrejanom tiganju, posoliti.
2. Napraviti sos: na malo ulja propržiti pola glavice sitno seckanog crnog luka, posoliti, dodati paradajz pelat, pasirani paradajz, kašičicu šećera, italijansku mešavinu začina, malo bibera, crnog vina i belog luka. Ostaviti da se krčka na tihoj vatri.
3. Skuvati testeninu. Propržiti ostatak crnog luka na malo ulja, posoliti, pobiberiti, dodati mleveno meso da se prodinsta dok ne ispari tečnost, dodati kobasicu sečenu na sitne komade, smrznuti grašak i šargarepu.
4. Uključiti rernu na 180 stepeni. Namazati uljem formu za pečenje timpana, slagati plavi patlidžan oko zidova posude, dodati fil od mesa, testenine, kobasice, povrća, pavlake za kuvanje, parmezana i mozzarele.
5. Prekriti timpano sa ostatkom patlidžana i staviti u rernu da se peče 30 minuta.
6. Servirati toplo sa preostalim sosom od paradajza.