

# Patlidžani punjeni pizza nadjevom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

700 g patlidžana (tri manja komada)  
20 ml maslinovog ulja  
200 g sjeckane rajčice  
5 g meda  
100 g mozzarelle  
sol, origano  
listići svježeg bosiljka

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Patlidžane operite i prepolovite.

Oštrim nožem zarežite prerezanu površinu pazeći da ne probijete koru. Svaki pažljivo posolite i ostavite ih 5 minuta da odstoje, tako da patlidžani puste vodu i izgube dio gorčine.

Uklonite tekućinu papirnatim ručnikom pa premažite s 20 ml maslinovog ulja.

Stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C te pecite 30 minuta. Sjeckanoj rajčici dodajte prstohvat soli, med,  $\frac{1}{4}$  žličicu origana i promiješajte.

Izvadite patlidžane iz pećnice te rasporedite rajčicu po vrhu patlidžana.

Na rajčicu složite narezanu mozzarellu i zapecite 15 minuta.

Kada se patlidžani malo rashlade dodajte svježi bosiljak.

Dobar tek!