



Модар патлиџан со тестенини и пилешко

Фичо ќе ни даде многу интересна идеја за ручек, модар патлиџан полнет со фил од пилешко месо и макарони.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 4 модри патлиџани
- 250 грама ситни макарони
- 1 китка магдонос
- 180 мл павлака за готвење
- 6 јајца
- Лук
- мускатно оревче

Чекор 1

Ставете ја Вок тавата на рингла да се загрее.

Ситно исецкајте 2 чешниња лук и пропржете ги на малку маслиново масло и путер додека да пуштат мирис.

Додадете го пилешкото месо. Месото извадено од модриот патлиџан исто така додадете го да се пропржи со пилешкото.

Додадете ја павлаката за готвење и мускатното оревче.

Чекор 2

Ситните макарони сварете ги. Сварени додадете ги во пилешкото месо.

Исецкајте го магдоносот и додадете го во садот со месото, промешајте и смесата за полнење е готова.

Чекор 3

Наполнете ги модрите патлиџани со смесата и печете ги на 220 степени со вентилатор, максимум 15 минути.

Во осмата минута извадете ги од рерна и секој модар патлиџан прелејте го со матено јајце. Вратете во рерна да се допече.

Чекор 4

Сервирајте!



Совет

Овој рецепт е повеќе идеја за поинакво полнење на зеленчукот. Слободно направете комбинација од тестенини и додатоци по ваш вкус.

Користени производи:



Вок тава



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk