

## **TOPLI SENDVIČ SA PRELIVOM I ZLATIBORAC ČAJNOM KOBASICOM**



### **SASTOJCI ZA DVE PORCIJE:**

- 2 ćabata hleba
- ½ glavice crnog luka
- ½ tikvice
- ½ patlidžana
- 200 g paradajz pelata
- 30 g rukole
- 50 g crnih maslina bez koštica
- 125 g mocarela sira
- 2 čena belog luka
- So i biber, po ukusu
- Nekoliko listića svežeg bosiljka
- 100 g Zlatiborac čajne kobasice
- 2 kašike maslinovog ulja

### **Način pripreme:**

1. Na gril tiganju izgrilovati kolutove tikvice i patlidžana. Nakon toga povrće začiniti sitno seckanim belim lukom i maslinovim uljem. Zatim kolutove iseći na sitnije komade.
2. U činiji pomešati crveni luk isečen na rebarca, paradajz pelat, rukolu, masline i grilovano povrće. Začiniti ih solju i biberom i promešati.
3. Ćabatama iseći gornju koru i izdubiti im sredinu. Nakon toga ćabate napuniti pripremljenim povrćem. Na povrće poslagati Zlatiborac čajnu kobasicu i kolutove mocarele.

potrebna za pečenje poslagati. Izvaditi sa čajna rešetka i rešetke mocarela.

4. Zagrejati rernu na 200 °C i desetak minuta peći pripremljene sendviče. Kada se mocarela istopi, izvaditi sendviče i ukasiti ih listićima bosiljka.