

Duhovit, nekonvencionalan,  
mediteranski krimić...

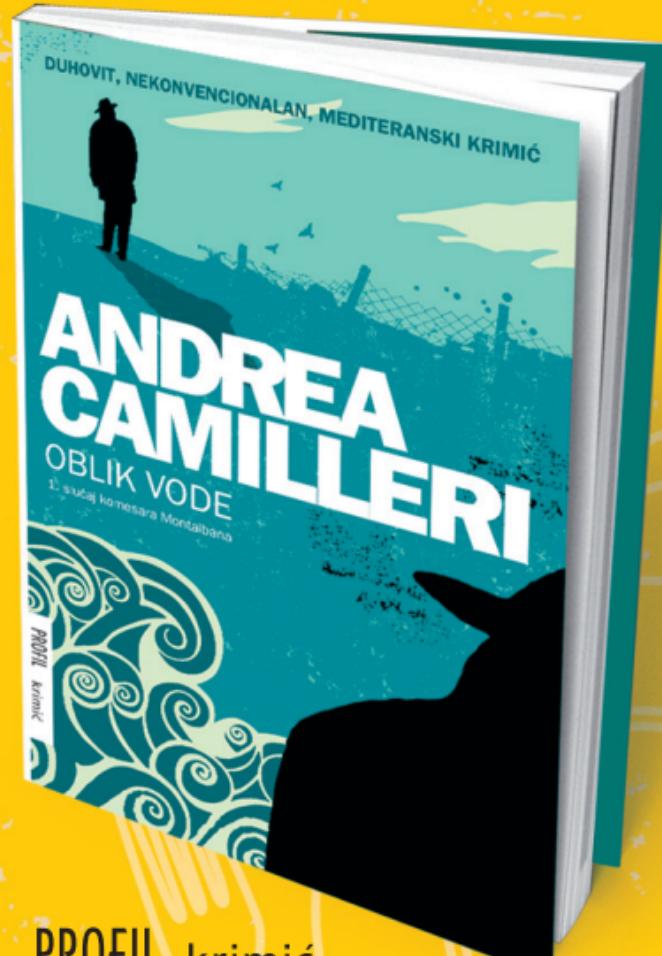
## Može li uopće bez dobre hrane?

# SICILIJANSKA CAPONATA

(jedno od omiljenih jela komesara Montalbana)

**Šaku grožđica** ostavite da se namače u mlakoj vodi 5 minuta. **Pola kile patlidžana** narežite na kockice i potopite u posoljenoj vodi. U širokoj tavi najprije kratko prepržite **1 crveni luk** narezan na listove. Nakon toga dodajte **1 – 2 paprike** narezane na manje trake, malo ih pržite pa ubacite **šaku pinjola** i grožđice. Opet kratko pirjajte pa dodajte **3 – 4 oguljene rajčice** narezane na manje komade. Posolite i popaprite. Pustite da se na laganoj vatri sve polako pirja desetak minuta. U dubokoj posudi zagrijte ulje za prženje. Osušite patlidžane i pržite ih u jako zagrijanom ulju. Vratite se glavnom umaku. Doliđte **½ dl bijelog octa**, pospitate **šećerom** i pustite da alkohol ishlapi pa ubacite pržene patlidžane, nasjeckan **bosiljak** i sve zajedno miješajte na vatri par minuta.

BUON APPETITO!



PROFIK krimić