

Duhovit, nekonvencionalan,
mediteranski krimić...

**Može li uopće
bez dobre hrane?**

SICILIJANSKA CAPONATA

(jedno od omiljenih jela komesara Montalbana)

Šaku groždica ostavite da se namače u mlakoj vodi 5 minuta. **Polu 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 groždice. 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. Dolijte $\frac{1}{2}$ dl **bijelog octa**, pospite **šećerom** i pustite da alkohol ishlapi pa ubacite pržene patlidžane, nasjeckan **bosiljak** i sve zajedno miješajte na vatri par minuta.

BUON APPETITO!



PROFIL krimić