

# Iranske Aubergineruller med Oksekød med Bulgur & Tomatsauce

**Tilberedelsestid:** ca. 40 min. + ca. 25 min. ovntid

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket oksekød
2 fed	Hvidløg
4 dl	Bulgur
1 stk	Citron
3 stk	Auberginer
1 ds	Hakkede tomater, øko
1 stk	Lille løg
1 bdt	Persille
4 tsk	Krydderimix (Kanel & Spidskommen)

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 stk.	Æg
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
	Fedtstof til stegning
4 spsk	Olivenolie
	Fedtstof til stegning

## Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Skær auberginen i tynde skiver på langs. Drys med salt. Efter 5 minutter placerer du dem på en bageplade, drypper med lidt olivenolie og bager dem i 8 minutter til de er bløde.

Vask og hak persillen fint. Pil og hak løget fint.

Rør en fars af kød, æg, havregryn, mælk, salt og peber, presset hvidløg, halvdelen af krydderiblandingen og persillen. Tilføj evt. lidt chili hvis du ønsker en stærkere frikadelle)

Form aflange frikadeller af ca. 5 x 2 cm og brun dem på en pande.

Pak frikadellerne ind i aubergineskiverne.

De hakkede tomater blendes, smages til med salt, peber, lidt olivenolie og resten af krydderiblandingen. Placer auberginerullerne i en ovnfast fad og fordel tomatsaucen over. Pres citronsaft over retten og fordel resten af persillen over.

Bag rullerne i ovnen i ca. 25 minutter ved 180 grader.

Kog bulguren i letsaltet vand i forholdet 1:2 i 10 minutter.

Servér aubergineruller med bulgur.

Velbekomme.