

Patlidžan sa paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 reznjaslanine**
- **2 pasirana cenabelog luka**
- **1patlidžan**
- **3-4paradajza**
- **po potrebisio**
- **biber**

Priprema

Isecite slaninu na manje komade i ispržite da dobije svetlo smeđu boju, dodajte sitno iseckan mladi luk i beli luk i pržite još 2 minuta. Zatim dodajte oljušten i na kocke iseckan patlidžan, pržite i mešajte oko 5 minuta. Dodajte i sitnije iseckan paradajz, zacinite solju i biberom i mešajte da se sasvim malo proprži. Mi smo koristili zamrznuti patlidžan pa je jelo na slici dobilo tamniju boju.

Savet

Jedan od lakših, a veoma ukusnih kineskih recepata koje možemo i mi spremiti. Sprema se poznatom njihovom metodom prži i mešaj kojom namirnice upiju minimalnu količinu ulja i zadrže gro hranljivih sastojaka. Važno je napomenuti da namirnice moraju unapred biti spremljene zbog brzine spremanja.