

# **Patlidžan sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 vecipatlidžan**
- **1 kgparadajza**
- **3 cenabelog luka**
- **100-150 gsira**
- so
- ulje

## **Priprema**

Paradajz iseci na komade posoliti i kuvati u toku kuvanja dodati sitno seckan beli luk i kuvati dok se ne zgusne. Patlidžan iseci na kolutove posloti i ostaviti da odstoji zatim iscediti posuti sa malo brašna i pržiti u ulju. Sir iseci na tanko.

Na patlidžan staviti umak od paradajza i poredati sir.

## **Savet**