

## Prženi patlidžan



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** patlian (od oko 500-600 g)
- **1** glavica belog luka
- **maloperšun** lista
- **malosoli**
- **maloulja** za prženje

### Priprema

Peršun list oprati i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Patlidžan oprati i iseci na ploške (zajedno sa ljubicastom korom).

U tiganju zagrejati dosta ulja (prilikom prženja patlian upije ulje). Staviti patlidžan da se prži na jacoj vatri oko 3 minuta sa jedne, odnosno dok ne dobije lepu rumenu boju.

Okrenuti i pržiti sa druge strane.

Prženi patlian stavljati na papirnu salvetu da upije višak masnoce. Kada su sve ploške ispržene, svaku pojedninačno posoliti i posuti sa iseckanim peršunovim listom i iseckanim belim lukom.

### Savet

Servirati sa pomfritom i tartar sosom.