

Plavi patidžan u tegli



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za jednu teglu:

- **1 kg** patlidžana
- **4-5** **cn**abelog luka
- **1/2** **vezice** peršuna
- **1** **kašika** soli
- **2** **kašike** šećera
- **6** **kašika** sirceta

I još:

- **po potrebi** ulje za prženje patlidžana

Priprema

Pripremiti povrce.

U teglu staviti so, šećer, sirce, sjeckan bjeli luk i peršun. Promiješati.

Patlidžan oguliti, isjeci na kolutove i pržiti na ulju.

Topao patlidžan stavljati u teglu.

Teglu hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako. Ostaviti da se u potpunosti ohladi. Ohlaene tegle ostaviti na suvo

i hladno mjesto za zimu. Uživajte. Prijatno!

Savet