

Sos od patlidžana na grcki nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1veci patlidžan**
- **3 cenabelog luka**
- **200 mljogurta**
- **5 listovabosiljka**
- **1/4 vezeperšuna**
- **1 kašikamaslinovog ulja**

Priprema

Ocistiti i oljuštiti patlidžan. Iseći ga na kockice. Ocistiti beli luk i oprati listice bosiljka i peršuna. Staviti sve u secka i seckati 4-5 minuta. Dodati jogurt i nastaviti da miksite dok se ne dobije ujednacena smesa. Posoliti pobiberiti. Sipati sos u ciniju i zaliti sa jednom kašikom maslinovog ulja.

Savet

Recept je jednostavan za pripremu, a savršeno ide uz jela od ribe i pirina.