Zapecene balancane



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veca balancana
- **8**cherry paradajza
- **80 g**pavlake
- **50 g**sira za rendanje
- maslinovo ulje
- origano

Priprema

Balancanu (plavi patlidžan) oprati s korom i isjeci peteljku. Iskidati je na krugove sa korom. Paradajz iskidati na manje dijelove.

Krugove balancane posoliti, premazati pavlakom, preko staviti komadice paradajza i rendani sir.

Posuti origanom i maslinovim ulje. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet