

Prženi patlijan na poseban nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (500-600 gr)**patlidžan
- **1 glavica**belog luka
- **1 vez**peršunovog lista
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **2 kašika**mekog brašna T-400
- **1 kašika**prezli
- **100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Peršun list oprati i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Iseckan peršunov list i beli luk pomešati. Seckanje možete izvršiti i pomocu blendera, tako da u blender stavite peršunov list i beli luk zajedno. Patlidžan oprati i iseci na ploške (zajedno sa ljubicastom korom). Ploške patlidžana posoliti i nakon pet minuta me dlanovima istisnuti vodu (sok) iz patlidžana. Brašno i prezle promešati i svaku plošku patlidžana provuci kroz tu mešavinu. Na taj nacin ce patlidžan prilikom prženja upijati manje ulja. U tiganju zagrejati 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. Pržene ploške patlidžana staviti na papirnatu salvetu da upije višak masnoce iz patlidžana.

Kada su sve ploške ispržene, svaku pojedninačno posuti sa malo crvene mlevene paprike i mešavinom iseckanog peršunovog lista i iseckanog belog luka. Servirati sa pomfritom, tartar sosom i crnim maslinama.

Savet

Prošle godine mi je objavljen recept za Prženi patlidžan. Kako patlidžan upije dosta ulja prilikom prženja, razmišljala sam na koji način da smanjim masnoću i došla na ideju koja se verujem i Vama sviati. I stvarno sam dobila veoma ukusan i puno manje mastan obrok. Za sebe znam da u ga na ovaj način uvek spremati.