

# **Pohovan plavi patlidžan sa kackavaljem**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** srednja plava patlidžana
- **3** jajeta
- **50 g** domaćih prezli
- **1/2 kašicice** soli
- **100 g** kackavalja
- maloaleve paprike
- malositnog peršuna (za posipanje)
- **1 dl** ulja

## **Priprema**

Patlidžan oljuštiti i posoliti, pa ostaviti desetak minuta da otpusti sok. Jaja umutiti i dodati malo soli. U posudu sipati prezle. U tiganj sipati ulje i pustiti da se zagreje. Patlidžan ocediti od vode, uvaljati u prezle, u jaja, pa spustiti da se prži. Kackavalj iseci na tanke kriške na onoliko komada koliko imate parcica patlidžana. Patlidžan pržiti sa obe strane, da dobije rumenu boju. Pržene komade patlidžana staviti na kuhinjski papir i preko svakog parceta staviti po parce kackavalja. Kackavalj se otopi preko patlidžana. Poreati na tanjur za posluživanje, pa posuti alevom paprikom i peršunom.

## **Savet**

Uz ovo jelo poslužite salatu po vašoj želji, priyatno