

Faširi sa patlidžanom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-** (500g)patlidžana
- **1 srednji**crni luk
- **1**jaje
- **po potrebi**soli
- bibera
- prezle

Priprema

Crni luk i patlidžan iseci na kocke, posoliti i ostaviti da odstoji oko 20 minuta, zatim ga dobro iscediti. Isecen luk na sitno i malo popržiti na ulju, zatim dodati patlidžan i pržiti-dinstati dok ne omekša. Ostaviti da se malo ohladi, zatim umešati jaje, prezle, so i biber. Oblikovati fašire, zatim ih uvaljati u prezle i pržiti u ulju.

Savet