

Prženi patlidžan



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg oljuštenog patlidžana isecenog na kolutove
- 1 šolja sirceta
- so

Priprema

Dinstajte posoljen patlidžan u sircetu, cesto mešajuci, dok ne bude potpuno mekan.

Složite ga u tegle, nalijte sokom u kome se dinstao, a ako je potrebno, možete dodati još i hladnog sirceta.

Tegle zatvorite i sterilizite u ključaloj vodi 20 minuta. Sud sa teglama skinite sa šporeta i ostavite ih da se u tom sudu ohlade.