Salata od patlidžana

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**patlidžana
- **200 ml**majoneza
- **200 ml**ulja
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza**peršuna
- **1 kašicica**soli

Priprema

Oprati patlidžane i seci na kolutove. Staviti u ciniju i posoliti da odstoje 15 minuta (kako bi patlidžan izgubio gorcinu).

Ocistiti beli luk i sitno iseckati. Peršun, takoe, sitno iseckati.

Oprati patlidžan hladnom vodom i iscediti rukama, a zatim poreati na pamucnu salvetu.

U tiganj sipati ulje i pržiti patlidžan sa obe strane dok ne porumeni. Obložiti poslužavnik papirnim salvetama i

reati patlidžan.

Kada se patlidžan ohladi, stavljati kolutove na dlan i filovati. Posuti beli luk, zatim premazati kašicicom majoneza i na kraju posuti iseckanim peršunom. Tako svaki sledeci kolut.

Reati u tanjir za posluženje.

Savet

Salatu ostaviti da odstoji 12 h u frižideru, pre posluženja. Prijatno!