

Patlidžan na moj nacin



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan
- **malo** soli
- 1 **kašicica** Red kari sosa
- 2 jajeta
- 3 **kašike** kukuruznog brašna
- 3 **kašike** prezli

Priprema

Prvo oljuštiti patlidžan, iseci ga na kolutive, posoliti i ostaviti ga da odstoji 20 minuta. Nakon toga ga oprati pod vodom. U jednu posudu umutiti jaja i red kari sos. U drugu brašno, a u trecu prezle.

Kada je sve spremno, kolut po kolut patlidžana prvo uvaljati u kukuruzno brašno pa u jaja, pa u prezle i peci na zagrejanom ulju sa obe strane po 2-3 minuta. Proces ponavljati do kraja. Patlidžan stavljati na ubrus, kako bi se upio višak masti.

Savet

Služiti uz pavlaku. Prijatno!