

Grčki gril patlidžan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**plavog patlidžana
- **4** cenabelog luka
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **maloperšunovog** lista
- **malosoli**

Priprema

Patlidžane oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Izgrilovati ih na ulju. Napraviti preliv od sitno iseckanog belog luka i peršunovog lista, maslinovog ulja i soli. Servirati grilovane patlidžane na tanjir, preliti pripremljenim prelivom i poslužiti kao predjelo.

Savet