

## *Pita od plavog patlidžana*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **800** gplavog patlidžana
- **1** manjatikvica
- **1** šargarepa
- **2** glavicecrnog luka
- **1** cenbelog luka
- **3** kašicicealeve paprike
- **5** kašikakecapa
- ulje
- so
- biber
- origano
- peršunov list

#### **Za premaz:**

- **3**jajeta
- **200** mljogurta
- **4** kašikekisele pavlake
- so
- **1** manja glavicacrvenog luka

### **Priprema**

Patlidžan oljuštiti, iseckati na kockice i blanširati oko 10 minuta. Zatim ga prelići hladnom vodom i ostaviti da se ocedi. Crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu izrendati, a tikvicu iseci na kockice. Na malo ulja propržiti crni i beli luk, dodati šargarepu i tikvice i dinstati na tihoj vatri. Kada je povrće napola gotovo dodati patlidžan i navedene začine po ukusu. Sjediniti malo ulja sa toplom vodom za prskanje kora. Filovati po dve kore. Prvu poprskati vodom i uljem, preko staviti drugu koru, premazati je filom i uviti u rolat. Postupak ponavljati dok se ne utroši pripremljen material. Rolate reati u nauljen pleh i iseci na manje rolnice. Peci na 200 C 15 minuta. Umutiti sastojke za premaz pa prelići pitu, preko posuti iseckan crveni luk i peci na 200 C još 15 minuta.

## **Savet**