

Patlidžani u teglama (zimnica)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 3,5 kg** patlidžana
- **1,2 l** vode
- **500 ml** sirceta
- **40 g + za posoliti** patlidžane soli
- **40 g** šecera
- **proizvoljne količine** svježeg peršuna i češnjaka
- ulje

Priprema

Patlidžane oprati i narezati na kriške. Posoliti i ostaviti nekih 5-6 sati.

Ocijediti patlidžane. Prokuhati vodu, sirce, so i šecer. Spuštati patlidžane, pa kuhati nekih 5 minuta. Ostaviti da se procijede.

Posušiti kuhinjskim papirom, pa reati u sterilisane tegle. Svaki sloj patlidžana posuti sitno sjeckanim češnjakom i peršunom. Na kraju zaliti uljem (obicno suncokretovo ili kombinacija maslinovog i suncokretovog ulja)! Tegle dobro zatvoriti, pa ostaviti na hladnom.

Savet

Ovako pripremljen patlidžan možete koristiti odmah, kao prilog mesu ili uz krompir, pirina (vegetarijanske verzije), po ukusu!