

Patlidžan sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 cašapirinca**
- **1 kašikaparmezana**
- **2 kesicesalatnog preliva od jogurta i majoneza**
- **1 zelena salata**
- **2šangarepe**
- **500 g patlidžana**
- so
- biber

Priprema

Stavimo pirinac da se kuva sa dve caše vode. Kad omekša posoliti i pomešati sa parmezanom i salatnim prelivom. Patlidžan iseci po dužini na tanke trake, posoliti i pobiberiti. Kratko ga ispržiti u tiganju bez dodavanja ulja. Na svaku traku patlidžana staviti po kašiku pirinca i uviti u rolat. Zelenu salatu oprati, ostaviti u listovima, posoliti i malo poprskati sa limunom. Na dno tanjira staviti listove zelene salate pa preko poreati patlidžan. Preliti ga sa malo salatnog preliva i preko svega narendati šangarepu.

Savet