

Pita sa patlidžanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **1 (oko 600 g)** patlidžan
- **3** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **3 kašike** brašna
- **150 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malobibera**

Priprema

Oljuštiti i iseci patlidžan na kockice, posoliti i ostaviti da odstoji 1/2 sata. Luk iseci na kockice i upržiti na ulju, pa dodati patlidžan i dinstati dok ne postane staklast. Skloniti sa ringle i dodati jogurt, biber, jaja umucena sa brašnom i praškom za pecivo.

Svaku koru filovati smesom sem poslednje i peci na podmazanom plehu ili pek papiru na 200 C 40 minuta.

Savet