

Salata a la Dijana



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana srednje velicine
- 2pereca
- 1zelena salata
- 1-2jajeta
- 2-3paradajza
- 1/2 veziceperšunovog lista
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusumaslinovog ulja**
- **po ukususirceta**

Priprema

Plavi patlidžan oprati, posušiti i iseci na polumesece. Posoliti i ostaviti da otpusti gorcinu. Bajate perece iseci na željene kolutice, pa ih umociti u razmucena jaja i ispržiti u zagrejanom ulju. Odložiti na kuhinjski papir da upije masnocu. Patlidžan posušiti, pa i njega pržiti da dobije lepu boju i omekša. Odlagati ga na papirnati ubrus. Zelenu salatu oprati i iscepkati rukama. Paradajz iseci na željenu velicinu, pa ga dodati salati. U posudici pomešati maslinovo ulje i sirce i zaciniti solju i biberom. Naliti dresing, a onda dodati pohovane komadice pereca i prženi patlidžan, promešati i odmah poslužiti. P.S. Sirce ce"podici" salatu, jer, generalno, patlidžan prilikom prženja upija dosta ulja, a ovako je kompletna slata dobila na svežini... Prijatno!

Savet

Meni je, lino, ovo bila kompletna veera s jogurtom.