

Patlidžan i tikvice na mediteranski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan
- 1 tikvica
- 1 paradajz
- 2 **cena** belog luka
- 1 **dlulja** (maslinovog)
- 1/2 limuna
- origano
- so
- biber

Priprema

Patlidžan i tikvicu iseci na krugove 5mm, posoliti i ostaviti malo da odstoji.

U tiganju na zagrejanom ulju grilovati tikvicu i patlidžan.

Grilovano povrće staviti u posudu, posuti origanom, posoliti i pobiberiti. Takođe posuti sitno seckanim belim lukom i paradajzom isecenim na sitne kockice i očišćenim od semenki. Zakiseliti sokom od limuna poklopiti i ostaviti deset minuta. Služiti kao salatu.

Savet

Za vee društvo duplirajte sastojke. Prijatno :-)