

Grcka salata (5)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednjiplavi patlidžan**
- **3 crvene paprike**
- **2 srednjacrvena paradajza**
- **0,5 dlulja**
- **1 vezicaperšuna**
- **1 vezicamladog belog luka**
- **po ukususoli**

Priprema

Patlidžan i paradajz isecite na deblje krugove, papriku na filete. Zagrejte ulje, prvo pržite patlidžan, odložite ga u jednu posudu, zatim filete paprike, nju odložite u drugu posudu, na kraju propržite paradajz, vodite racuna da se ne raspadne

Nasecite sitno peršunov list i beli luk, uzmite posudu u kojoj cete poslužiti, ja sam prvo stavila paradajz, malo posolila, i posula peršunom i lukom.

Zatim patlidžan, posolila, malo sirceta dodala i posula peršunom i lukom.

Sledeći sloj je paprika, postupak kao kod patlidžana, redjajte dok imate materijal Ja sam na kraju završila paradajzom. Odozgo prelijte ulje u kome ste pržili povrce.

Do poslednjeg zalogaja.

Uz vruce kravajcice, prste da poližeš, za sredu i petak, dušu dalo,kao glavno jelo, bar za mene.

Savet