

Namaz od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan
- 2 velike paprike
- 50 ml maslinovog ulja
- 1/2 kašičice soli
- 5-6 cenabelog luka
- 2 kašike limunovog soka
- po ukusu biber

Priprema

Patlidžan preseći na pola iseckati po dužini i u zareze staviti beli luk, papriku ocistiti preseći na pola. Sve staviti u tepsiju sa pek papirom, poprskati uljem, biberom i staviti u rernu da se pece na 200 C, oko 35 minuta. Kad je povrce peceno papriku oguliti, sa kašicom izvaditi sredinu patlidžana, zajedno sa belim lukom. Sve staviti u multipraktik i samljeti, dodati sok od limuna, so, biber, ostatak maslinovog ulja. Poslužite uz vaš omiljeni hljeb, pokapajte maslinovim uljem, tucanom paprikom i uživajte.

Savet