

Pohovani patlidžan sa parmezanom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 2 jajeta
- 2 **kašike** brašna
- 4 **kašike** rendanog parmezana
- 4 **kašike** prezle
- 1 **dl** maslinovog ulja
- **po ukusu**
- suvi biljni zacin

Priprema

U dubokom tanjiru umutite jaja, dodajte kašiku maslinovog ulja, posolite i pobiberite po svom ukusu. U drugom tanjiru pomešajte rendani parmezan i prezlu. Patlidžan oljuštite, obrišite, nasecite na krugove i posolite. Ostavite da odstoji jedan sat da mu izađe gorčina. Ocedite patlidžan i osušite na kuhinjsku krpu. Na vrelom ulju pržite patlidžan tako što krugove patlidžana najpre uvaljamo u brašno, jaja i na kraju u mešavinu parmezana i prezle. Ostavite da se iscedi višak ulja na papirnoj salveti.

Savet

U dubokom tanjiru umutite jaja, dodajte kašiku maslinovog ulja, posolite i pobiberite po svom ukusu. U drugom tanjiru pomešajte rendani parmezan i prezlu. Patlidžan oljuštite, obrišite, nasecite na krugove i posolite. Ostavite da odstoji jedan sat da mu izađe gorina. Ocedite patlidžan i osušite na kuhinjsku krpu. Na vrelom ulju pržite patlidžan tako što krugove patlidžana najpre uvaljamo u brašno, jaja i na kraju u mešavinu parmezana i prezle. Ostavite da se iscedi višak ulja na papirnoj salveti.