Patlidžan i tikvice u sosu 4 sira



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**patlidžan
- **1**tikvica
- **1 kesica**sosa od 4 sira
- **150 g**kackavalja
- **250 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Plavi patlidžan i tikvice iseci na kolutove, usoliti i ostaviti sat vremena. Isprati i reati u tepsiju. Razmutiti kiselu pavlaku sa sosom 4 sira i preliti preko povrce. Preko sosa poreati rendan kackavalj. Peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta. Služiti uz salatu od kelerabe.

Savet