

Složenic od tikvica i plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1plavi patlidžan
- 5 - 6crvenih paradajza
- 100 gsitnog sira
- 2tikvice
- 125 gmaslinovog ulja
- 2 glavicecrnog luka
- 3jajeta

Priprema

Plavi patlidžan oprati i oljuštiti i iseci na kocke oko 2.5cm velicine. Staviti ih u cediljku i dobro posoliti i ostaviti na stranu oko 30 minuta. Isprati i osušiti ih. Tiganj zagrejati na osrednjoj temperaturi i dodati 3 kašike ulja, dodati osušen plavi patlidžan i ispržiti. Posoliti i zaciniti po ukusu. Dok se patlidžan prži,oprati paradajz i tikvice, paradajz iseci na krugove, tikvice iseci na ukoso. Rrenu ukuljuciti na 220 C. Vatrostalnu ciniju pouljiti i u njoj re?ati pripremljeno povrce. Na plavi patlidžan re?ati red tikvica red paradajz. Umutiti tri jaja sa malo mleka, posoliti ih i preliti složenac. Peci u prethodno zagrejanom rerni oko 40 do 45 minuta, izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi desetak minuta.

Savet

Koristite sveže povr?e što više dok sezona traje.