

Složenac od tikvica i plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**plavi patlidžan
- **5 - 6**crvenih paradajza
- **100 g**sitnog sira
- **2**tikvice
- **125 g**maslinovog ulja
- **2**glavice crnog luka
- **3**jajeta

Priprema

Plavi patlidžan oprati i oljuštitи i iseci na kocke oko 2.5cm velicine. Staviti ih u cediljku i dobro posoliti i ostaviti na stranu oko 30 minuta. Isprati i osušti 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. Renu ukuljuciti na 220 C. Vatrostalnu ciniju pouljiti i u njoj reati pripremljeno povrće. Na plavi patlidžan reati red tikvica red paradajz. Umutiti tri jaja sa malo mleka, posoliti ih i prelitи složenac. Peci u prethodno zagrejanoj rerni oko 40 do 45 minuta, izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi desetak minuta.

Savet

Koristite sveže povre što više dok sezona traje.