

Salata od patlidžana



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** patlidžana
- **1 glavica** belog luka
- **1 vezica** peršuna
- **po ukusu**
- ulje
- vinsko sirce

Priprema

Dobro opran patlidžan u ljusci ispeci u rerni, oko pola sata na 200 stepeni. Kada se prohladi, oljuštiti ga iseci na kockice. Preliti uljem i posoliti, izmešati. Nakon toga dodati sitno iseckan beli luk i peršunov list, dobro izmešati, pa dodati sirce. Dobro izmešati, ostaviti malo da se sjedine ukusi sastojaka.

Savet

Uz ovu salatu, dodati paradjz da je malo razblaži.