

Berenjas cordoba



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 karabatak
- 2 paradajz
- 1 plavi patlidžan
- 1 mocarela
- maslinovo ulje
- bosiljak

Priprema

Plavi patlidžan iseci na pola. Paradajz iseci na kockice-samo meso od paradajza (iscediti od soka) i malo maslinovog ulja sa bosiljkom. Karabatak iseckati na kockice i ispržiti.

Preko plavog patlidžana sa unutrašnje strane koju prehodno malo ulubite staviti prvo iseckani karabatak pa dodati iseckani paradajz preko mesa. Na to staviti isecenu mocarelu (tvru) na listove. Sve to staviti u rernu na 10 minuta da se zapece. Služiti jednoj osobi jednu polovina patlidžana.

Savet