

Patlidžan sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecipatlidžan
- **1** kgparadajza
- **3** cenabelog luka
- **100-150** gsira
- so
- ulje

Priprema

Paradajz iseci na komade posoliti i kuvati u toku kuvanja dodati sitno seckan beli luk i kuvati dok se ne zgusne. Patlidžan iseci na kolutove posloti i ostaviti da odstoji zatim iscediti posuti sa malo brašna i pržiti u ulju. Sir iseci na tanko.

Na patlidžan staviti umak od paradajza i poredati sir.

Savet