

Prženi patlidžan



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlić (od oko 500-600 g)
- 1 glavica belog luka
- malo peršun lista
- malo soli
- malo ulja za prženje

Priprema

Peršun list oprati i sitno iseckati. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Patlidžan oprati i iseci na ploške (zajedno sa ljubicastom korom).

U tiganju zagrejati dosta ulja (prilikom prženja patlić upije ulje). Staviti patlidžan da se prži na jacoj vatri oko 3 minuta sa jedne, odnosno dok ne dobije lepu rumenu boju.

Okrenuti i pržiti sa druge strane.

Prženi patlić stavljači na papirnu salvetu da upije višak masnoce. Kada su sve ploške ispržene, svaku pojedinačno posoliti i posuti sa iseckanim peršunovim listom i iseckanim belim lukom.

Savet

Servirati sa pomfritom i tartar sosom.