

Plavi patidžan u tegli



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za jednu teglu:

- **1 kg** patlidžana
- **4-5** cenabelog luka
- **1/2** vezice peršuna
- **1** kašika soli
- **2** kašike šecera
- **6** kašika sirčeta

I još:

- **po potrebi** ulje za prženje patlidžana

Priprema

Pripremiti povrce.

U teglu staviti so, šecer, sirce, sjeckan bjeli luk i peršun. Promiješati.

Patlidžan oguliti, isjeci na kolutove i pržiti na ulju.

Topao patlidžan stavljati u teglu.

Teglu hermeticki zatvoriti i okrenuti naopako. Ostaviti da se u potpunosti ohladi. Ohlaene tegle ostaviti na suvo

i hladno mjesto za zimu. Uživajte. Prijatno!

Savet