

Sos od patlidžana na grčki način



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **veći** patlidžan
- 3 **čena** belog luka
- 200 **ml** jogurta
- 5 **listova** bosiljka
- 1/4 **veze** peršuna
- 1 **kašika** maslinovog ulja

Priprema

Očistiti i oljuštiti patlidžan. Iseci ga na kockice. Očistiti beli luk i oprati listice bosiljka i peršuna. Staviti sve u secku i seckati 4-5 minuta. Dodati jogurt i nastaviti da miksate dok se ne dobije ujednačena smesa. Posoliti po potrebi. Sipati sos u činiju i zaliti sa jednom kašikom maslinovog ulja.

Savet

Recept je jednostavan za pripremu, a savršeno ide uz jela od ribe i pirina.