

Pohovan plavi patlidžan sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 srednja plava patlidžana
- 3 jajeta
- 50 g domaćih prezli
- 1/2 kašičice soli
- 100 g kackavalja
- malo aleve paprike
- malo sitnog peršuna (za posipanje)
- 1 dl ulja

Priprema

Patlidžan oljuštiti i posoliti, pa ostaviti desetak minuta da otpusti sok. Jaja umutiti i dodati malo soli. U posudu sipati prezle. U tiganj sipati ulje i pustiti da se zagreje. Patlidžan ocediti od vode, uvaljati u prezle, u jaja, pa spustiti da se prži. Kackavalj iseci na tanke kriške na onoliko komada koliko imate parčica patlidžana. Patlidžan pržiti sa obe strane, da dobije rumenu boju. Pržene komade patlidžana staviti na kuhinjski papir i preko svakog parčeta staviti po parce kackavalja. Kackavalj se otopi preko patlidžana. Poreati na tanjir za posluživanje, pa posuti alevom paprikom i peršunom.

Savet

Uz ovo jelo poslužite salatu po vašoj želji, prijatno