

Lepeza od patlidžana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** veca patlidžana
- **4** paradajza
- **6** cenabelog luka
- **250 g**kravlje starog sira
- **2** kašikesekanog peršuna
- **2** kašikesekanog bosiljka
- **po potrebitoli**
- **1 dl**maslinovog ulja

Priprema

Patlidžane oprati, pa ih zarezati do peteljke, tako da može da se napravi lepeza. Posoliti ih, pa pustiti da odstoje, kako bi ispustili gorcinu. Oljuštiti paradajz, a beli luk sitno iseckati. Svako parce natrljati maslinovim uljem. Izmeu svaka dva parceta stavljati po 2-3 koluta paraajza, posoliti, dodati po neki cen belog luka i po prstohvat peršuna i bosiljka. Formirane lepeze staviti u podmazanu vatrostalnu posudu. Peci na 200 C, oko 60 minuta i još 30 minuta na 180 C.

Savet