

Lepeza od patlidžana



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1plavi patlidžan, srednje velicine
- 1-2paradajza
- 1-2 **cen**abelog luka
- 100-150 **g**feta sira
- **mal**omaslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **nekoliko listova**celera

Priprema

Plavi patlidžan oprati i posusiti, pa iseci na tanje šnite, ali tako da ostanu pricvršcene za peteljku. Svaki list posoliti i nauljiti. Beli luk protisnuti, pa pomešati sa feta sirom koju smo izmrvili. Pradajz iseci na kolutove, a lišce celera naseckati. Izmeu listova patlidžana reati kolutove paradajza, posipati sirom i celerovim listom. Napravljenu "lepezu" položiti u pleh, poprskati sa malo maslinovog ulja i peci na 200 stepeni oko 50tak minuta, tj. dok voda koju je pustio patlidžan ne ispari. Vreme pecenja zavisi od velicine patlidžana, ja sam uzela onaj manji, otprilike 400-450 g. Služiti ga kao toplo ili hladno predjelo, ili kao prilog glavnom jelu.

Savet