

Patlidžanko



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecenog plavog patlidžana
- **250 g** pecene crvene paprike
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 mali** cenbelog luka
- **1 kašičica** sirceta

Priprema

Vec svi dobro znate kako se peku paprika i patlidžan. Paprika je najbolja kada se pece na smederevcu ;). A patlidžan u rerni na što višoj temperaturi. Za ovu zimnicu, patlidžan i papriku sameljem nešto krupnije. esto patlidžan iseckam nožen, a nekada ga meljem. Patlidžan ne ljuštim, a papriku ljuštim. Ulje zagrejem, pa dodam papriku i patlidžan. Pržim, krckam, ne predugo. Tek malo da se sastojci sjedine i da se dobije kremasta tekstura. Pošto je ovo mala kolicina, ne duže od 10-15 minuta. Ukoliko pripremate vecu kolicinu, proces prženja ce trajati duže, a u zavisnosti od velicine šerpe. Što je sloj smese u šerpi deblji, priprema traje duže. Na kraju dodam sve navede zacine, beli luk što sitnije iseckan, prokuvam još koji tren i to je to. Kolicine soli, šećera, sirceta, belog luka, prilagodite svom ukusu. Nikada ne koristim konzervans. Zimnicu najčešće pasterizujem ili stavljam u dunst ;) A zimnicu koja se jede odmah, sipam u cinijicu ;) U ovom slucaju nema eksperimentisanja sa zacinama, po meni. Beli luk je sasvim dovoljan.

Savet

Koliina je za jednu teglu od 720 ml