

Peceni patlidžan sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** patlidžana
- **2-3** cenabijelog luka
- **po želji** so
- **1/2** limuna (sok)
- **malomaslinovog** ulja
- **300 ml** jogurta (mora biti gust)

Priprema

Patlidžan ispeci, oguliti i isjeci na kocke.

Dodati sok od pola limuna, so po želji, maslinovo ulje i isitnjen bijeli luk. Na kraju zaliti sa jogurtom (ako vam je jogurt reži, dodati manju pavlaku) i dobro sjediniti. Ostaviti u frižider da se ohladi. Prijatno!

Savet