

# Caponata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 ml** maslinovog ulja
- 2 veka patlidžana krupno secena
- **1 kašika** sušenog origana
- **po ukusu** morska so
- **po ukusu** biber
- 1 manji sitno seceni šalot
- **3 cen** belog luka
- 2 vece crvene paprike
- 1/2 cili papricice
- **1 vezica** peršuna
- **2 kašike** kapara
- **1 šaka** maslinke bez koštica
- **3 kašike** crvenog vinskog sirceta
- 5 vecih organski uzgojenih paradajza
- **100 g** tvrdog kozijeg sira

## Priprema

Patlidžan peci na dobro zagrejanom teflonskom tiganju sa maslinovim uljem uz dodatak sušenog origana i malo soli dok ne porumeni. Ukoliko tiganj nije dovoljno velik peci patlidžan u nekoliko tura. Patlidžan odvojiti na stranu.

Na istom tiganju propržiti šalot, beli luk, cili papricicu i papriku na maslinovom ulju. Kada paprika i luk omekšaju vratiti patlidžan i dodajte sitno seckane stabljike peršuna, kapare (ako koristite usoljene potopite ih u

vodu), maslinke i vinsko sirce. Kuvajte dok sirce ne ispari.

Sada dodajte krupno seceni paradajz, zacinite po ukusu i ostavite da se krcka oko 15 minuta.

### **Savet**

Servirajte na tanjir sa sitno seckanim peršunovim listom, ekstra devianskim maslinovim uljem i rendanim kozijim sirom.