# *Patlidžani u teglama (zimnica)*

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **oko 3,5 kg**patlidžana
- **1,2 l**vode
- **500 ml**sirceta
- **40 g + za posoliti patlidžane**soli
- **40 g**šecera
- **proizvoljne kolicine**svježeg peršuna i cešnjaka
- ulje

## Priprema

Patlidžane oprati i narezati na kriške. Posoliti i ostaviti nekih 5-6 sati.

Ocijediti patlidžane. Prokuhati vodu, sirce, so i šecer. Spuštati patlidžane, pa kuhati nekih 5 minuta. Ostaviti da se procijede.

Posušiti kuhinjskim papirom, pa reati u sterilisane tegle. Svaki sloj patlidžana posuti sitno sjeckanim cešnjakom i peršunom. Na kraju zaliti uljem (obicno suncokretovo ili kombinacija maslinovog i suncokretovog ulja)! Tegle dobro zatvoriti, pa ostaviti na hladnom.

## Savet

Ovako pripremljen patlidžan možete koristiti odmah, kao prilog mesu ili uz krompir, pirina (vegetarijanske verzije), po ukusu!