

Pita od patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kora za gibanicu
- 5 plavih patlidžana
- 5 jaja
- 1 šolja mleka
- aleva paprika
- ulje
- biber
- so

Priprema

Patlidžane oljuštiti, desetak minuta bariti u ključaloj vodi, oguliti i iseckati. Zatim ih propržiti i dodati alevu papriku, biber i so, promešati i prohladiti.

Umutiti 5 jaja sa mlekom i dodati masi od patlidžana. Pleh podmazati i re?ati kore i nadev naizmenicno, zalivajuci svaki red mlekom i vrelin uljem.

Peci u rerni.