

Patlidžan pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** patlidžana
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **50 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **2** jajeta
- **1** kašaj jogurta
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Patlidžane uviti u foliju i staviti u rernu da se ispeku. Kada su peceni oljuštiti ih i izgnjeciti viljuškom. Propržiti sitno seckani crni i beli luk, dodati patlidžan, zatim so i biber. Patlidžan pržiti oko 10 minuta. Izmešati ulje i kiselu vodu. Jednu koru premazati mešavinom ulja i kisele vode, na nju staviti drugu koru, zatim je premazati uljem i kiselom vodom, pa preko nje trecu koru. Na trecu koru rasporediti fil od patlidžana, pa ponavljati postupak, tri kore, pa fil, dok se ne istroši materijal. Pitu iseci na kocke, pa je preliti umucenim jajaima sa jogurtom. Ostaviti je par minuta da odstoji pa je peci na 180 stepeni.

Savet