

## Patlidžan sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** **caš**pirinca
- **1 kašika**parmezana
- **2 kesice**salatnog preliva od jogurta i majoneza
- **1 zelena** salata
- **2**šangarepe
- **500 g**patlidžana
- so
- biber

### Priprema

Stavimo pirinac da se kuva sa dve čaše vode. Kad omekša posoliti i pomešati sa parmezanom i salatnim prelivom. Patlidžan iseci po dužini na tanke trake, posoliti i pobiberiti. Kratko ga ispržiti u tiganju bez dodavanja ulja. Na svaku traku patlidžana staviti po kašiku pirinca i uviti u rolat. Zelenu salatu oprati, ostaviti u listovima, posoliti i malo poprskati sa limunom. Na dno tanjira staviti listove zelene salate pa preko poreati patlidžan. Preliti ga sa malo salatnog preliva i preko svega narendati šangarepu.

### Savet