

## Kula Italija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** krompir salate
- **100 g** feta sira sa alevom paprikom
- **4** crvene paprilke
- **3** mala patlidžana
- **1** tegladimljenih pecurki
- **po ukus** usoljeno i biber
- **1 kašičica** wasabi (japanski ljuti ren)
- maslinovo ulje

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Ja sam ovo slagala u okruglom malom plehu, gde inace pecem kolace i kome se dno vadi. Ispecemo i oljuštimo papriku. Fetu izmravimo i dodamo alevu papriku. Paradajz isecemo na kolutove. Patlidžan, presecemo na pola, posolimo i ostavimo da malo stoji. So ce pokupiti tecnost pa ga stavimo ispod grila 15 minuta na 200 stepeni C. Ja sam mus ostavila peteljku, jer tako lepo izgleda na vrhu moga tornja. Reamo sastojke. Kojim redom ce te to raditi prepuštam vama. Ja sam pocela sa krompir salatom, pa paprike pa feta, pa paradajz i pecurke (može i nešto drugo) i na vrhu patlidžan. Sa strane sipamo malo maslinovog ulja i dodati wasabi. Ostavimo u frižideru pola sata. Bilo je fenomenalno predjelo.

A i super izgleda.

## Savet

Znam, esto ujem da se kaže kako ja koristim u receptima ostatke hrane. Pa nego kako,. Ja iako imam dovoljno, ništa ne bacam. Za to se pobrinula moja baka, kod koje je baciti i parence hleba bilo nedopustivo. Kod bake je to verujem ostalo iz rata. Kod mene uz to i ovo današnje vreme, kad mnogi nemaju ni približno ili uopšte hranu, koliko mi trošimo i esto bacamo. Sreom imam i par svinja pa one ako baš moram da bacim, to u slast pojedu. Dakle ova kula je samo primer kako se od ostatka hrane sa malo dodatka može napraviti nešto lepo i ukusno. Dala sam joj ime Italija zbog boja...