

Mini pice od patlidžana



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** srednja patlidžana
- **100 g** kecapa
- **150 g** salame
- **120 g** trapist sira
- so
- brašno
- ulje

Priprema

Patlidžan iseci na kolutove, posloti ostaviti da malo odstoji, zatim uvaljati u brašno i popržiti na ulju. Salamu i sir narendati. U pleh poreati kolutove patlidžana, premazati kecapom posuti salamom i sirom. Staviti da se pece na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet