

## *Prženi plavi patlidžan*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 plavih patlidžana
- 3 kašike margarina ili ulja
- peršunov list
- cen belog luka
- brašno
- so

### **Priprema**

Patlidžan oprati, oljuštiti, iseci na kockice, posoliti i ostaviti da odstoji i pusti sok.

Dobro ga ocediti, posuti brašnom i ispržiti na vrelom margarinu ili ulju da porumeni.

Sipati u toplu ciniju, posuti belim lukom i sitno secenim peršunovim listom.