

Patlidžan fantazija



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca patlidžana
- po potrebiceri ili obicnog paradajza
- 1 vece pakovanjetrapist sira
- po potrebikulena
- po potrebisoli
- po ukusubibera
- po ukusubosiljka
- po ukusuorigana
- maloulja
- po željiparmežana
- po potrebiparadajz pelata
- po željiperšuna

Priprema

Iseci patlidžan i poreati ga u pouljen pleh. Zatim dodati preko paradajz pelat, bosiljak i origano, pa trapist sir. Na kraju dodati kulen.

Preko kulena opet staviti komade patlidžana, pa ponoviti ceo prvi korak. Na kraju preko drugog sloja kulena reati isecen ceri paradajz. Posuti zacinima i pouljiti. Posuti na kraju parmezanom i peršunom, peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 250 C oko 40-ak minuta. Služiti toplo uz bilo koji prilog. Prijatno!

Savet