

## Patlidžan fantazija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3veca patlidžana
- **po potrebi**ceri ili obicnog paradajza
- **1 vece pakovanje**trapist sira
- **po potrebi**kulena
- **po potrebi**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**bosiljka
- **po ukusu**origana
- **maloulja**
- **po želji**parmezana
- **po potrebi**paradajz pelata
- **po želji**peršuna

### Priprema

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

Preko kulena opet staviti komade patlidžana, pa ponoviti ceo prvi korak. Na kraju preko drugog sloja kulena ređati isecen ceri paradajz. Posuti zacinama 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**