Patlidžan i tikvice na mediteranski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**patlidžan
- **1** tikvica
- **1**paradajz
- **2 cena** belog luka
- **1 dl**ulja (maslinovog)
- **1/2**limuna
- origano
- so
- biber

Priprema

Patlidžan i tikvicu iseci na krugove 5mm, posoliti i ostaviti malo da odstoji.

U tiganju na zagrejanom ulju grilovati tikvicu i patlidžan.

Grilovano povrce staviti u posudu, posuti origanom, posoliti i pobiberiti. Takoe posuti sitno seckanim belim lukom i paradajzom isecenim na sitne kockice i ocišcenim od semenki. Zakiseliti sokom od limuna poklopiti i ostaviti deset minuta. Služiti kao salatu.

Savet

Za vee društvo duplirajte sastojke. Prijatno :-)