

Grčka salata (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednji**plavi patlidžan
- **3** crvene paprike
- **2 srednja**crvena paradajza
- **0,5** dlulja
- **1 vezica**peršuna
- **1 vezica**mladog belog luka
- **po ukusu**soli

Priprema

Patlidžan i paradajz isecite na deblje krugove, papriku na filete. Zagrejte ulje, prvo pržite patlidžan, odložite ga u jednu posudu, zatim filete paprike, nju odložite u drugu posudu, na kraju propržite paradajz, vodite racuna da se ne raspadne

Nasecite sitno peršunov list i beli luk, uzmite posudu u kojoj cete poslužiti, ja sam prvo stavila paradajz, malo posolila, i posula peršunom i lukom.

Zatim patlidžan, posolila, malo sirceta dodala i posula peršunom i lukom.

Sledeci sloj je paprika, postupak kao kod patlidžana, redjajte dok imate materijal Ja sam na kraju završila paradajzom. Odozgo prelijte ulje u kome ste pržili povrce.

Do poslednjeg zalogaja.

Uz vruće kravajcice, prste da poližeš, za sredu i petak, dušu dalo, kao glavno jelo, bar za mene.

Savet