

Namaz od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** patlidžana
- **1 kašika** soka od limuna
- **300 ml** jogurta, neki gust - grčki
- **3 cen**abelog luka
- **1 kašicica** mente u prahu
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** naseckanog peršunovog lista
- **1 kašika** cili ulja
- **po ukusu** biber

Priprema

Recept koji sam morala da isprobam i jako mi se dopalo. Blagog je ukusa i možete ponuditi i onima koji ne vole patlidžan, jer nikad ne bi pogodili cega ima unutra. Na tepsiju stavite papir za pečenje, poreajte patlidžane, bocnite ih viljuškom na nekoliko mesta, isecite patlidžane u retni 90-120 minuta, na srednjoj temperaturu dok ne omekšaju. Na pola pečenja ih okrenite. Odmah nakon pečenja uronite ih u hladnu vodu kojoj ste dodali sok od limuna. Kad se ohlade, oljuštite ih i ocedite rukama višak tečnosti. Dodajte patlidžanu, jogurt, mentu, so, biber, beli luk i mešajte dok ne dobijete pire i ujednacite sve sastojke. Može u blenderu. Dobijeni pire cuvajte u frižideru do služenja, kada cete ga prelitati, uljem od cili papricica ili maslinovim uljem i dodati sitno iseckani peršunov list. Krompire dobro operite, ispecite zajedno sa korom i jedite sa namazom ili odaberite neku svoju kombinaciju.

Savet