

Namaz od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**patlidžana
- **1 kašikasoka** od limuna
- **300 ml**jogurta, neki gust - grčki
- **3 cenabelog** luka
- **1 kašicicamente** u prahu
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikanaseckanog** peršunovog lista
- **1 kašikacili** ulja
- **po ukusubiber**

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 pecenje, poreajte patlidžane, bocnite ih viljuškom na nekoliko mesta, isecite patlidžane u rerni 90-120 minuta, na srednjoj temperaturu dok ne omekšaju. Na pola pecenja ih okrenite. Odmah nakon pecenja uronite ih u hladnu vodu kojoj ste dodali sok od limuna. Kad se ohlade, oljuštite ih i ocedite rukama višak tecnosti. 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 preliti, 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