

Lažice od patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 4 patlidžana
- 4 krompira
- 1 crveni luk
- 4 cešnja belog luka
- crvena paprika
- biber
- zacin
- majcina dušica
- 1 jaje
- 1 kisela pavlaka
- paradajz
- sir
- gauda
- maslinovo ulje

Priprema

Narezati crveni luk i staviti dimstati, krompire izrezati na manje kockice i dodati luku. Po želji staviti zacina, bibera i slatke paprike i malo majcine dušice.

Izdubiti patlidžane i pripremiti ih za filovanje tako da ih premažemo maslinovim uljem, a sredinu što smo izvadili narežemo na kockice i dodamo krumpiru.

Kada dodamo patlidžan naseckamo i beli luk i sve dobro izdimstamo, kada je gotovo nafilujemo lažice od patlidžana, pecemo u rerni dok se patlidžan ne ispece.

Zatim prelijemo sa jednim jajetom i kiselom pavlakom i zapečemo u rerni još nekih 15 minuta.

Serviramo toplo i uz to poslužimo hladnu salatu od paradajza sa izribanim sirom i maslinovim uljem, ukasimo salatu sa svežim bosiljkom....uz ovaj recept preporučam belo vino Pošip. Prijatno ;)