

Namaz od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patlidžan
- **2** velike paprike
- **50 ml** maslinovog ulja
- **1/2 kašicice** soli
- **5-6 cenab** log luka
- **2 kašik** elimunovog soka
- **po ukusu** biber

Priprema

Patlidžan preseći na pola i seckati po dužini i u zareze staviti beli luk, papriku ocistiti preseći na pola. Sve staviti u tepsiju sa pek papirom, poprskati uljem, biberom i staviti u rernu da se peče na 200 C, oko 35 minuta. Kad je povrće peceno papriku oguliti, sa kašicicom izvaditi sredinu patlidžana, zajedno sa belim lukom. Sve staviti u multipraktik i samljeti, dodati sok od limuna, so, biber, ostatak maslinovog ulja. Poslužite uz vaš omiljeni hljeb, pokapajte maslinovim uljem, tucanom paprikom i uživajte.

Savet