

Dah Orijenta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- 4paradajza
- 1crni luk
- 100 gbulgura
- 1 kašicicabelog luka u granulama
- po ukususoso
- po ukusubiber
- 100 gmocarele
- malosvežeg vlašca

Priprema

Pripremiti namirnice.

Patlidžan oprati, posušiti pa narezati na ploške. Posoliti i ostaviti da odstoji da bi otpustio tecnost, samim tim i gorcinu.

Posušiti patlidžan, a onda ga ispržiti na maslinovom ulju, da omekša i dobije lepu boju. Odlagati ga na papirnati ubrus da upije višak masnoce. Znamo da patlidžan jako "pije" ulje...

Na malo maslaca ispržimo kockice crnog luka, i, kad omekša, dodamo bulgur. Mešati varjacom da se svako zrno lepo obloži masnocom, a potom dodamo toplu vodu, zacinmo solju, biberom i belim lukom, smanjimo vatru i krckamo. Ako je potrebno, dolivati po malo vode, zrna bulgura treba da budu skuvana...

Staviti kolut patlidžana, preko paradajz...

...naneti kašiku bulgura..

...ponovo preko staviti patlidžan, pa paradajz, a onda mocarelu. Tako raditi dok ne potrošimo sav materijal.

Spremljeni složenac staviti u pleh i kratko zapeći, samo da se sir otopi...

Posuti seckanim vlašcem... Prijatno!

Savet