Patlidžani na sicilijanski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednja**patlidžana
- **2 srednja**paradajza
- **1 kašicica**soli
- **200 g**kackavalja
- **2 cena**belog luka
- **1 kašika**ulja
- **50 g**rendanog parmezana
- **1 kašicica**bosiljka

Priprema

Patlidžane oljuštite i isecite na deblje ploške uzduž. Obarite ih deo po deo po 5 minuta u slanoj vodi.

Kackavalj izrendajte pa na svaku krišku patlidžana stavite po kašiku kackavalja, preklopite pa tako punjene reajte u nauljenu tepsiju.

Sitno isecen beli luk propržite na malo ulja pa dodajte oljušten i iseckan paradajz, malo soli i bosiljak. Dinstajte desetak minuta, a zatim prelite patlidžane.

Odozgo narendajte parmezan i pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Savet