

Plavi ratlidžan u sosu od crvenog paradajza



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patlidžan
- **1 glavica** crnog luka
- **300 ml** paradajz sosa
- **3** **cen**abelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mešavina začina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Plavi patlidžan oprati i iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoji sat vremena da pusti gorčinu. Jaja umutiti i svaki kolut uvaljati u brašno, zatim u jaje pa u prezle. Reati u pleh obložen aluminijumskom folijom. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Na malo ulja propržiti iseckan crni luk, dodati paradajz sos i kuvati dok ne dobije odreenu gustinu, na kraju dodati beli luk i skloniti sa vatre. Servirati.

Savet