

# **Plavi ratlidžan u sosu od crvenog paradajza**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** patlidžan
- **1** glavicacrnog luka
- **300 ml** paradajz sosa
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mešavina zacina
- **2** kašike ulja

## **Priprema**

Plavi patlidžan oprati i iseci na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoji sat vremena da pusti gorginu. 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**