

## *Pita od patlidžana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 patlidžana srednje velicine
- 2 glavice crnog luka
- 500 g tankih kora
- 4 jajeta
- 1 čaša jogurta

#### **Zacini:**

- so
- dosta bibera
- iseckan peršunov list
- ulje

### **Priprema**

Patlidžane oprati, odstraniti im samo peteljku i obariti u posoljenoj vodi. Kad su gotovi, sitno ih iseckati. Na ulju propržiti iseckani crni luk. Sjediniti ga sa patlidžanom i zacинима (dosta bibera). U fil se može dodati i mladi kravljji sir.

Kore podeliti na 5 , a fil na 4 dela. Složiti pitu (1/5 kora, 1/4 fila, 1/5 kora,...). Izme?u kora poprskati uljem. Pitu iseci na kocke i prelitii je smesom od jaja i jogurta.

Kocke pite malo viljuškom odici da bi smeša bolje ušla u unutrašnjost pite. Peci na 200 stepeni 45 minuta.

Moj komentar: svi koji su probali ovu pitu mislili su da je pita od mesa.