

Patlidžan i tikvice u sosu 4 sira



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** patlidžan
- **1** tikvica
- **1** kesica sosa od 4 sira
- **150** g kackavalja
- **250** ml pavlake za kuhanje

Priprema

Plavi patlidžan i tikvice iseci na kolutove, usoliti i ostaviti sat vremena. Isprati i reati u tepsiju. Razmutiti kiselu pavlaku sa sosom 4 sira i prelitи preko povrce. Preko sosa poreati rendan kackavalj. Peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta. Služiti uz salatu od kelerabe.

Savet