

Patlidžan salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** manjapatlidžana
- **4** kašikemaslinovog ulja
- **100** gfeta sira
- **2** kašikesitno seckanog peršuna
- **1** strukmladog belog luka
- **50** gseckanih oraha
- **1/2**limunovog soka
- so
- biber

Priprema

Patlidžan izrezati na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoji kako bi otpustio gorcinu. Potom ga osušiti kuhinjskim papirom i grilovati ili pržiti u vreloom ulju dok ne porumeni. Izvaditi iz tiganja i poređati na tanjir. Mladi beli luk i peršun sitno iseckati i naneti preko patlidžana. Fetu izdrobiti i naneti preko kai i orahe. Pomešati limunov sok, so, i biber pa prelitati patlidžan.

Savet