

## *Baba ganuš - Namaz od plavog patlidžana*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **900 g** plavog patlidžana
- **2 velika** češnjabelog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **3-4 kašike** tahini paste
- **2-3 kašike** svežeg limunovog soka
- **po ukusu** so
- mleveni biber
- **1 vez** seckanog peršuna
- **100 g** leblebija

### **Priprema**

Patlidžan oprati i staviti u rernu da se ispece. Kada je gotov umotati u foliju i ostaviti da se malo prohladi, radi boljeg ljušćenja. Leblebije ostaviti preko noci da odstoje u vodi, pa potom sutradan prosuti vodu, naliti drugu i staviti na šporet da se skuvaju. Kada je patlidžan omekšao, oljuštiti ga, iseckati i staviti u blender sa kuvanim leblebijama da se izblenduje u glatku smesu. Preruciti u dublju posudu pa dodati tahini pastu, seckani beli luk i peršun, so, crni biber, maslinovo ulje i limunov sok. Sve dobro promešati kako bi se svi sastojci lepo sjedinili pa služiti.

### **Savet**