Pita od patlidžana i feta sira

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotove jufke za pitu
- **1 veca**glavica luka
- **4**velika patlidžana
- **1 kašicica**mješavine zacina
- **po ukusu**soli i bibera

Preliv:

- **3**jajeta
- **300 ml**jogurta
- **3 kašike**ulja
- **malo**soli i bibera

Ostalo:

- **oko 300 g**feta sira
- **i**ulje

Priprema

Patlidžane oguliti, narezati na kriške, posoliti i preliti vodom, pa ostaviti 10-tak minuta. Isprati, posušiti kuhinjskim ubrusima, pa narezati na kockice. U tavi zagrijati ulje. Dodati narezan luk, pa propržiti. Dodati i patlidžane, pa pržiti nekih 5-6 minuta. Zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom. Prohladiti! Umutiti jaja,

jogurt i ulje. Posoliti! Pleh premazati uljem, pa staviti list jufke. Premazati cetkicom sa malo preliva. Preko staviti drugu jufku; i nju premazati. Postupak ponoviti još dva puta. Na 4. jufku rasporediti polovinu nadjeva od patlidžana. Preko rasporediti i polovinu feta sira.

Pokapati preliv preko nadjeva.

Opet redati 3 lista jufke (svaku premazati umucenim jajima sa jogurtom), pa na trecu staviti preostali patlidžan. Preko rasporediti preostali feta sir. Pokapati prelivom. Završiti sa 4 lista jufke (svaku premazati). Pitu isjeci na parcad. Premazati sa malo preliva (ili samo uljem) i staviti u zagrijanu pecnicu.

Peci na 200 C da porumeni.

Gotovu pitu prohladiti, pa poslužiti!

Savet

Poslužiti sa kiselom pavlakom, uz jogurt i svježi paradajz!