

# **Varivo od patlidžana**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2veca patlidžana
- **1 glavicacrnog luka**
- 2paradajza
- **2 cenacešnjaka**
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašicicamješavine zacina**
- maloljute, mljevene, crvene paprike
- so
- biber

## **Priprema**

Patlidžan oguliti, narezati na kriške, posoliti i preliti vodom. Ostaviti 10-tak minuta, pa isprati i posušiti papirnim ubrusima. Narezati na kockice. Zagrijati ulje, pa propržiti sitno sjeckan luk. Dodati patlidžan, pa pržiti da omekša. Dodati i narezane, oljuštene rajcice, kao i protisnut cešnjak. Zaciniti, so, biber, mješavina zacina, mljevena paprika. Sipati malo vode, pa poklopati i krckati 10-tak minuta.

Poslužiti toplo, kao prilog ili uz kašiku kisele pavlake - kao samostalno jelo!

## **Savet**