

Varivo od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca patlidžana
- 1 **glavica**crnog luka
- 2paradajza
- 2 **cenacešnjaka**
- 3 **kašik**emaslinovog ulja
- 1 **kašicica**mješavine zacina
- **maloljute**, mljevene, crvene paprike
- so
- biber

Priprema

Patlidžan oguliti, narezati na kriške, posoliti i preliteri 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 češnjak. Zaciniti, so, biber, mješavina zacina, mljevena paprika. Sipati malo vode, pa poklopiti i krckati 10-tak minuta.

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

Savet