

Pita sa plavim patlidžanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vecaplava patlidžana (oko 1kg)
- **1** veka glavicacrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** vekašargarepa
- **2** kašicieczacina ili soli
- **1/2** kašicicebibera
- **2** jajeta
- **80** mlulja
- **300** mlkisele vode
- **500** gkora za pitu

Priprema

Patlidžan oljuštiti i ocistiti od semena, iseci na krupne komade i bariti u kljucaloj posoljenoj vodi oko 10 minuta. Nakon toga patlidžan isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocedi. Kad se ocedi, iseci na sitnije komade. Crni i beli luk iseci na sitne komade. Šargarepu izrendati. Na 30 ml ulja ispržiti luk, dodati patlidžan, šargarepu, zacine i pržiti oko 5-6 minuta. Skloniti sa ringle da se hladi. Umutiti jaja, 50 ml ulja i kiselu vodu.

Kore podeliti na 3 dela, za tri rolata. Ja sam imala po 5 kora za rolat.

Na svaku koru staviti mesavinu jaja, ulja i kisele vode. Fil od patlidžana staviti na drugu, cetvrtu i petu koru.

Uviti rolate i staviti ih u pleh obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom jaja, ulja i kisele vode.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Prohljene rolate iseci i poslužiti.

Prijatno!

Savet