

# **Pita sa plavim patlidžanom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 vecaplava patlidžana (oko 1kg)**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **3 cenabelog luka**
- **1 vecašargarepa**
- **2 kašicice zacina ili soli**
- **1/2 kašicice bibera**
- **2 jajeta**
- **80 ml ulja**
- **300 ml kisele vode**
- **500 g kora 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 hlađi. 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 zagrejanoj na 200 C.

Prohlaene rolate iseci i poslužiti.

Prijatno!

### **Savet**