

Patlidžan sa sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednji** patlidžana
- **4** sveža paradajza
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **maloseckanog** peršunovog lista
- **3 kašike** ulja
- **150 g** kackavalja

Priprema

Patlidžan oprati iseci na kolutove širine oko 1 cm. U zdelu sipati vodu, dobro posoliti i staviti kolutove patlidžana ostaviti do 30 minuta, (da ne budu gorki) oprati, posušiti, premazati sa uljem. Na gril tiganju, izgrilovati patlidžane. U tavu staviti ulje, izrezati paradajz, na vece komade, staviti u tiganj, neka se polako prži, posoliti, pobiberiti, staviti grilovan patlidžan, sitno seckan beli luk po patlidžanu, opet malo pobiberiti, posoliti po ukusu. Kackavalj ili neki drugi topivi sir narendati, staviti preko patlidžana, posuti peršunovim listom (a ako volite, može i mirodžija) poklopiti, isključiti šporet.

Poklopiti da se sir otopi.

Savet