

Pita sa plavim patlidžanom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 kisele pavlake
- 1 praziluk
- 2 patlidžana (srednje velicine)
- 1 pakovanje kora za pitu
- malo ulja
- so
- biber

Priprema

Plavi patlidžan oprati, odstraniti peteljke i peci u zagrejenoj rerni, dok se kožica ne smežura. Nakon toga oljuštiti kožicu i patlidžan propasirati.

Praziluk propržiti na ulju, dodati ispasirani patlidžan, zaciniti po ukusu: so, biber. Ostaviti smesu da se prohladi. Za to vreme umutiti jaja i pavlaku.

U 2/3 smese dodati, izdinstan patlidžan i time filovati kore. Pre pecenja pitu iseci na kocke i preliti, ostatkom smese od jaja i pavlake.

Peci na 200 stepeni petanestak minuta. Prijatno!

Recept je poslala Vesna Petrovic, Novi Sad.