

Grilovani plavi patlidžan sa sirom, i drugim priložima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 plavi patlidžan
- 200 g sira
- 1 kašik masti/ulja
- po želji prilozi
- so
- susam

Priprema

Zagrejati tiganj za grilovanje i dodati mast/ulje. Plavi patlidžan iseci poprecno na kriške i staviti da se griluje.

Iseckati i pomešati priloge u ciniju. Ja sam koristila avokado, sir, i paradajz, sitno iseckala, dodala so i ljutu papriku, i sve promešala. Može se staviti i kackavalj, pavlaka, suvo meso, drugo povrce i zacini po želji.

Grilovane kriške patlidžana izvaditi iz tiganja i posoliti. Prilog iz cinije staviti na jednu krišku, a zatim preklopiti drugom.

Preko dodati susam.

Savet

Jednostavno je za pripremu, i ukusno. Mogu se kombinovati različiti prilozi, ali uz plavi patlidžan obavezno

dodati rendani sir. Sitno iseckati sve priloge, i promešati kako bi se ravnomerno rasporedili, jer se tako dobija najbolji ukus.