

# **Grilovani plavi patlidžan sa sirom, i drugim prilozima**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** plavi patlidžan
- **200** gsira
- **1** kašikamasti/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 razliiti prilozi, ali uz plavi patlidžan obavezno

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