

Najbolje vegetarijanske pljeskavice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednja patlidžana
- 1 glavica crnog luka
- 3 cenabijelog luka
- 4 kašike maslinovog ulja
- po ukusu soli
- 1/2 kašičice bibera
- malo mljevenog ciliya
- malo origana
- oko 100 g prezle

Priprema

Patlidžan oguliti i narezati na kriške. Posoliti, prelići vodom i ostaviti 10-tak minuta, da puste gorcinu. Isprati, posušiti i narezati na kockice. U tavi zagrijati ulje. Dodati sitno rezan luk. Pržiti par minuta. Kada postane staklast, dodati protisnuti češnjak. Nakon minut-dva, dodati i kockice patlidžana. Zaciniti (so, biber, origano, cili)! Dinstati desetak minuta.

Prohladiti smjesu, pa izmiksati u blenderu. Dodati prezlu, pa sve dobro promiješati. Ostaviti smjesu u frižider oko pola sata. Po potrebi, dodati još kašiku - dvije prezle. Od smjese oblikovati male pljeskavice. Pržiti u tavi, na malo ulja, po 3-4 minute sa svake strane. Staviti na kuhinjski ubrus, da se ocijede od suviše masnoće.

Poslužiti uz krompirice, ajvar...

...salatu ili pecivo.

Savet