

## *Namaz od patlidžana i paprika*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 patlidžana
- 2 crvene paprike
- 1/2 veze peršuna
- 2 grancice selena
- 4 čena belog luka
- 2-3 kašike maslinovog ulja
- so
- biber
- vinsko sirce

### **Priprema**

Patlidžan viljuškom izbušiti na nekoliko mesta, pa ga zajedno sa paprikom ispeci u rerni (ili još bolje na roštilju). Zatim ih oguliti, ocistiti od peteljki, a papriku i od semenki. U blender, dodati peršun, selen i beli luk i kratko izblendirati.

Posoliti, pobiberiti, dodati ulje i sirce po ukusu, pa sve dobro sjediniti.

### **Savet**