

Umak od patlidžana



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** patlidžana (1 kom)
- **1 cen** belog luka
- **malol**imunovog soka
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloperšunovog** lišca
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Patlidžan operite i prebrišite. Patlidžan viljuškom gusto izbockajte da se prilikom pečenja koža ne raspukne pod pritiskom i da ispari višak soka.

Uključiti rernu na 200 stepeni. Tepsiju obložiti papirom za pečenje ili alu folijom (to stoga da se patlidžan ne zalepi za tepsiju). Stavite patlidžan u tepsiju i pecite 45 minuta, povremeno ga u toku pečenja okretati. Gotov je kada je igla veoma lagano proe kroz patlidžan. Pecen patlidžan umotati u alu foliju i pustiti da tako umotan stoji najmanje 15 minuta.

Nakon isteka vremena patlidžan odmotati iz alu folije, lagano zarezati nožem i povuci koru i oljuštiti patlidžan (veoma lako se ljušti).

Naseckajte na veće komade.

Isecen patlidžan stavite na cedilo, pritisnite kašikom. Pustite da se cedi uz povremeno pritiskanje kašikom. Moj patlidžan nije imao uopšte viška soka, predpostavljam da je ispario prilikom pečenja.

Beli luk sitno iseckajte. 1 stabiljku peršunovog lišća oprati, skinuti samo zeleni deo i sitno iseckati Patližan izvaditi iz cediljke na dasku za secenje i oštrim nožem sitno iseckati. Iseckani beli luk dodati iseckanom patlidžanu. Polako dodavajte sok od limuna (stalno probajte da umak ne bi bio prekiseo). Ja sam dodala oko 1 kašičice soka od limuna. Zatim dodajte so, mleveni biber i sitno iseckan peršunov list. Na kraju dodajte malo maslinovog ulja (ja sam stavila max. 1 kašičicu). Dobro viljuškom izmešajte i ako vam nedostaje koji od sastojka dodavajte, soka od limuna, soli, bibera ili maslinovog ulja prem svom ukusu. Na kraju pospite maslinovim uljem i pospite iseckanim peršunovim listom. Može se služiti kao predjelo uz kriške prepečenog tosta. Uvek radite samo kolicinu koju ce te utrošiti za 2 do 3 dana (obavezno cuvati u frižideru) maksimalno jer je sveži umak najboljeg okusa.

Savet

Na recept za ovaj predivni umak naišla sam na internetu pod nazivom Grki umak od patlidžana (Melitzanosalata). Pridržavala sam se vrsta namirnica ali ne i koliine koju sam prilagodila svojim potrebama.