

Namaz od patlidžana i tune



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** patlidžana srednje velicine
- **po potrebi** voda
- **1 prstohvat** soli
- **1 konzerva (100 g)** tunjevine
- **2** cenabelog luka
- **1 kašičica** limunovog soka
- **1 kašika** maslaca
- **po ukusu**
- **po ukusu** beli i crni biber
- **po ukusu** umbir u prahu

Priprema

Patlidžan oljuštiti i seci na četvrtine. U šerpu odgovarajuće velicine naliti vodu i dodati prstohvat soli. Staviti na ringlu da se voda zagreje. Kada krene da ključa ubaciti komade patlidžana i kuvati 5 minuta. Zatim ga odmah naliti hladnom vodom i isprati nekoliko puta. Izvaditi patlidžan i odstraniti mu semenke. Staviti da se malo procedi od viška vode. Iseckati ga na komade. Dodati beli luk istiskan na presi, (a može i u komadu). Zatim dodati oceenu tunjevinu. Staviti začine i sok od limuna.

Sve staviti u blender i dodati maslac. Izblendati. Smesu preruciti u kutiju sa poklopcem. Ostaviti na 30 minuta u frižideru.

Poslužiti namaz kao doručak ili večeru! Namaz je lepog i prijatnog ukusa!

Savet

Može se napraviti i u posnoj varijanti bez dodatka maslaca!