

## *Poljubac u ponoc*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g pileceg filea
- 1 plavi patlidžan
- 2 kašicice cimeta
- 200 g pršute
- 1/2 pomorandže
- 1/2 limuna

### **Priprema**

Pileci file usoliti i dodati malo bibera, upržiti sa malo maslinovog ulja i dva koluta patlidžana (ne ljuštiti koru patlidžana). Iseckati pršutu na komadice, upržiti sa pola pomorandže i pola limuna i dodati dve kašicice cimeta.

Servirati tako što komad pileceg filea podeliti na pola, preko staviti uprženu pršutu i kolut patlidžana, pa zatim drugi deo filea.

Na vrhu dodati malo pršute i cvet mente...ostatak limuna servirati u tanjir.