Lepeze od patlidžana

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (250 g)**patlidžan
- **malo**soli
- **1**jaje
- **malo**bibera mlevenog
- **malo**prezli
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Patlidžan oprati, prepoloviti, ocistiti od zelenog omotaca ali tako da peteljka ostane, te prepoloviti da obe polovine sadrže deo peteljke.

Svaku polovinu zaseci oštrim nožem na 6 do 8 delova (zavisno od debljine samog patlidžana), ali paziti da ostane nezarezan uz peteljku.

Posoliti izvana i iznutra te pustiti da odstoji 15 minuta. Nakon isteka vremena svaku polovinu posebno dobro protisnuti kroz dlanove da što više tecnosti izae, te dobro osušiti sa kuhinjskim papirnim ubrusom.

Zatim svaku polovinu raširiti po zarezima da lici na lepezu. U dubokom tanjiru umutiti jaje sa soli i biberom i svaku polovinu dobro umociti u jaje sa svih strana i meu svim zarezima.

Uvaljati u prezle sa svih strana i meu zarezima.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje i patlidžan naglo ispržiti do zlatno žute boje sa jedne i sa druge strane.

Pržene patlidžane odložiti prvo na kuhinjski papirni ubrus da upije višak masnoce. Servirati sa komadicima feta sira i iseckanim paradajzom.

Savet

Moja sestra ne voli da kuva i veoma me iznenadila kada je na svojoj FB stranici podelila video recepte za patlidžane ... mislim da je bilo 4 recepta u videu a mene su dva recepta veoma privukla i odluila sam da ih odmah i isprobam. U video receptima nema naziva recepta ve sastojci i postupak. Ono što sam izmenila odnosi se na koliinu pripremljenog obroka. Izvor: COOKIST