Zapeceni patlidžani

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**patlidžana
- **3-4 cena**bijelog luka
- **400 ml**pasiranog paradajza
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašicica**mješavine zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **za prženje**ulje
- **2 kašike**brašna
- **malo**origana

Priprema

Patlidžane oguliti, narezati na kolutice, posoliti i preliti vodom. Ostaviti 10-tak minuta, isprati i dobro posušiti. Zaciniti mješavinom zacina i solju. Svako parce uvaljati u brašno, pa pržiti u zagrijanom ulju. Kada porumene sa obje strane, redati na kuhinjski ubrus; da se ocijede od suvišne masnoce. Ponoviti postupak, dok se svi sastojci utroše. U vatrostalni sud sipati malo pasiranog paradajza, pa preko malo pavlake za kuvanje. Posuti protisnutim (ili sitno rezanim) bijelim lukom. Zacini sa malo soli, bibera i origana.

Poredati patlidžan.

Preko patlidžana posuti pasirani paradajz, malo pavlake za kuvanje, pa ostatak bijelog luka. Posuti sa malo soli, bibera i origana.

Ponovo poredati red patližana. Preko preliti ostatak pasiranog paradajza, pa prošarati pavlakom za kuvanje. Pobiberiti!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C nekih 25 minuta.

Gotovo jelo kratko prohladiti, pa poslužiti kao prilog mesu ili uz kuhanu rižu; ili kao samostalno jelo, uz toplo pecivo!

Savet