

Fritata sa plavim patlidžanom i pavlakom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**plavi patlidžan
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1**paradajz
- **2**jajeta
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1/2** **čaš**ekisele pavlake
- **po ukusu**
- **po ukusu**mlaven biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po želji**lista peršuna
- **nekoliko kašika**ulja

Priprema

Plavi patlidžan operite i isecite na kockice pa ga posolite, izmešajte i ostavite da pusti sok sa gorcinom. Tada ga stavite u cediljku i nakratko operite pod mlazom hladne vode. U odgovarajući tiganj ili posudu koja može ici u rernu, stavite ulje, dodajte sitno seckani crni luk i kockice patlidžana pa pržite nekoliko minuta. Potom dodajte sitno seckan paradajz i beli luk, prodinstajte još koji minut, pobiberite, dodajte suvi zacin i po ukusu soli, ali vodite računa da ne presolite, obzirom da je plavi patlidžan već bio posoljen. Posebno umutite jaja sa pavlakom za kuvanje i kiselim pavlakom.

Ovim prelivom prelijte povrce. Odozgo fritatu pospite sitno seckanim peršunom, stavite u rernu zagretnu na 180-200 st. i pecite još nekoliko minuta, tj. dok se ne uhvati tanka korica na površini.

Jelo poslužite toplo, mada je podjednako ukusno i hladno. Prijatno!

Savet