

Patlidžan sa dve vrste sira



Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednja patlidžana
- 200 g edamer sira
- 100 g parmezana
- 2 dl paradajz sosa
- 0,5 dl maslinovog ulja
- so
- 1 kašicica peršuna
- 1 kašicica majcine dušice
- biber

Priprema

Patlidžan iseci na krupnije kocke, posoliti ga, pa ostaviti da pusti gorak sok.

Parmezan narendati, kao i edamer. Patlidžan kratko propržiti na maslinovom ulju, posoliti ga.

Paradajz sos zaciniti majcinom dušicom, biberom i peršunom.

U nauljen vatrostalni sud, reati patlidžan, paradajz sos, pa sireve, opet patlidžan...i tako dok se ne potroši materijal.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.