

Plavi patlidžan za meze



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci plavi patlidžan
- 2 jajeta
- brašno po potrebi
- so
- maslinovo ulje

Fil:

- 150-200 g sira
- 1 žumanac
- 10-tak maslina

Priprema

Patlidžan oljuštiti, iseci na krugove, posoliti ga, pa pustiti nekoliko minuta, da pusti gorcinu.

Svaki kolut uvaljati u brašno i jaja, pa ispržiti na ulju. Jaja posoliti.

Sud u kome ce se peci patlidžani nauljiti. Staviti kolut pohovanog patlidžana, preko kašiku fila od žumanca i sira, prekriti drugim kolutom, opet staviti kašku fila. Preko svakog ovakvog komada, staviti po jednu maslinu.

Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.