Peceni patlidžan na parmski nacin



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Potrebno je

- **1**patlidžan
- **100 g**kackavalja
- **100 g**sira
- **100 g**margarina
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **1 kašicica**origana
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Patlidžane oprati, oljuštiti i iseci na kolutove debele 5 mm. Malo ga posoliti, i ostaviti najmanje 1 sat da gorak sok iscuri. Oprati ga pod mlazom vode i ocediti. Patlidžane poslagati u nauljenu tepsiju, posutu mlevenim biberom, bosiljkom, origanom, poslagati tanke listice margarina i posuti rendanim kackavaljem i sirom. Na isti nacin staviti i drugi red, završavajuci posipanjem rendanim kackavaljem i sirom. Peci oko 35 minuta u prethodno zagrejanoj pecnici na temperaturi 180 C da kackavalj i sir dobije zlotnožutu boju. Služiti odmah dok je toplo.

Savet

Jedan sat je potreban da patlidžan odstoji a pee se 35 minuta malo je posla oko pripreme.