

## ***Patlican salatasi***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** vecaplava patlidžana
- **2** kašikeulja
- **1** kašicicasoli
- **malobibera**
- **3-4** cenabelog luka ili malo luka u prahu
- **1**limun

### **Priprema**

Oljuštiti patlidžan, posoliti i ostaviti pola sata da izađe gorčina. Ocediti crnu tečnost i proprati patlidžan u mlakoj vodi. Ocediti.

Izgrilovati patlidžan ili ispeci u rerni.

Ohladjen patlidžan iseci na traciće, posoliti, pobiberiti, dodati beli luk i limunov sok.

Ostaviti da se ohladi i servirati hladno

### **Savet**

Može se dodati i sos napravljen od: jogurta, majoneza, malo majine dušice, peršuna i kima.