

Patlidzan sa paradajzom

Ovo mozete slobodno poslužiti kao glavno jelo, za ručak ili večeru, uz bilo kakav prilog



1 Patlidzan ogulite, isecite na komade, dobro posolite i ostavite da odstoji 20 min. dok ne pusti sok. Zatim ga operite i posusite.

2

3

4 U dublji tiganj sipajte maslinovo ulje, ugrejte, dodajte sitno seckan crni luk i dinstajte dok ne postane staklast. Zatim dodajte sitno secen beli luk, onda patlidzan i dinstajte jos par min.

5

6

7 U tiganj zatim dodajte paradajz isecen na kockice, dodajte zacine i zalijte pasiranim paradajzom. Dinstajte 10 min. i dodajte malo vode.

8

Sastojci:

srednja patlidzana 2 kom.
paradajza 2 kom.
crnog luka 1 glavica
belog luka 2 cena
pasiranog paradajza 300 ml
vode oko 200 ml
origana kasicica
susenog bosiljka malo
soli,bibera malo
maslinovog ulja 3 kasike

9 Poklopite i ostavite da se krcka na tihoj vatri jos pola sata.

Napomena:

Kao prilog najbolje ide bareni pirinac