

## 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