

PatlidĀlani sa papriĀćicom

1 Na zagrejanom ulju proprĀćiti oprane, oljuĀjtene i na kockice seĀene patlidĀane, malo posoliti i izvaditi iz masnoĀe.

2

3

4 Na istoj masnoĀi proprĀćiti sitno seckani crni luk, dodati papriĀicu i seckani beli luk. Vratiti patlidĀane, pa sipati soja sos i susamovo ulje.

5

6

7 Posebno pomeĀjati skrobno braĀino, malo vode i soli. Sipati u patlidĀane i kratko prokuvati.

Napomena:

Ljute patlidĀane posluĀćiti uz kuvani pirinaĀ.

Sastojci:

patlidzana 2
seckane ljute papricice 1 kasicica
soja sosa 2 kasike
skrobnog brasna 1 kasika
sezamovog ulja 1 kasika
crnog luka 1 glavica
belog luka 2 cena
ulja 50 ml
so