

Salata od patlidĀana

1 PatlidĀane naseĀti na reĀnjeve debljine 2 cm. Posoliti i ostaviti da tako stoje 15 minuta. Onda ih posuĀiti papirnim ubrusom.

2

3

4 PoreĀati na pleh i peĀiti u zagrejanj pecnici 15 minuta na 220 stepeni.

5

6

7 Cele paprike takoĀe ispeĀiti u peĀnici. Zaviti u najlonsku kesu, pa ostaviti da se prohlade.

8

9

10 OsuĀiti ih, oĀistiti od semena i narezati na trake.

Sastojci:

patlidzana 700 g
crvene paprike 500 g
soka od limuna 3 kasike
maslinovog ulja 3 kasike
belog luka 3 cena
soli 1/2 kasicice

11

12

13 IzmeÅjati patlidÅan i papriku, dodati sok od limuna, ulje i dosoliti po ukusu. Dobro izmeÅjati i staviti u friÅider da se rashladi.

Napomena:

Prijatno!