

# Talijanski patlidžan



6



1 sat

## Potrebno je

- 3 Patlidžana
- Bijeli luk
- Maslinovo ulje
- Limun
- Peršun
- So

## Porjeklo recepta

Jela napravljena od patlidžana (aubergine) potiču iz mnogih dijelova svijeta, ali su posebno popularna na Bliskom Istoku, u Mediteranu, Indiji i Aziji, a ovaj recept dolazi iz Italije.



## Kako pripremiti

1. Pripremite patlidžan i luk, isjecite patlidžan na tanke kolutove. Sitno isjeckajte luk  
Pržite patlidžan i luk:

3. Zagrijte maslinovo ulje u tavi.

Pržite kolutove patlidžana zajedno sa sitno isjeckanim lukom dok patlidžan ne omekša i ne postane zlatno smeđa. Posolite po ukusu.

4. Pripremite smjesu od bijelog luka i peršuna:

Sitno isjeckajte bijeli luk.

Sitno isjeckajte peršun.

Pomiješajte bijeli luk i peršun sa malo maslinovog ulja.

Poslužite jelo:

Stavite pržene kolutove patlidžana na tanjir.

Uvijte svaki kolut.

Preljite smjesu od bijelog luka i peršuna preko uvijenih patlidžana.

Prijatno!