Patlidžani u ulju



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg patlidžana
- 1 l belog vinskog sirceta
- 1 l vode
- 1 l kvalitetnog maslinovog ulja
- 4 zrna bibera
- 3 klincica
- 2 lista lovora
- 1 grancica majcine dušice
- 1 grancica ruzmarina
- 1 grancica origana
- 2 cena belog luka
- 1 kašicica semena komoraca
- 1 limun
- so

Priprema

Zakuvajte sirce sa vodom i solju, a patližan operite, isecite neoljušten na tanje kriške, pa ih potopite 15 minuta u hladnoj slanoj vodi kojoj ste dodali sok od limuna.

Ocedite kriške i kuvajte u vodi i sircetu 10 minuta. Ponovo ih ocedite i osuše cistom krpom.

Suve kriške reajte u teglu, a posle svakog reda dodajte navedene zacine. Kada napunite teglu, zalijte maslinovim uljem i zatvorite.

Posle nekoliko dana proverite teglu, pa, ako je potrebno, dodajte još ulja.

Ponavljajte postupak dok patlidžani ne prestanu da upijaju ulje.

Posle dva meseca patlidžan je spreman za jelo.