

## **Patlidžan salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manjapatlidžana**
- **4 kašikemasonovog ulja**
- **100 gfeta sira**
- **2 kašikesitno seckanog peršuna**
- **1 strukmladog belog luka**
- **50 gseckanih oraha**
- **1/2limunovog soka**
- so
- biber

### **Priprema**

Patlidžan izrezati na kolutove, posoliti i ostaviti da odstoji kako bi otpustio gorcinu. Potom ga osušti kuhinjskim papirom i grilovati ili pržiti u vrelom ulju dok ne porumeni. Izvaditi iz tiganja i poreati na tanjur. Mladi beli luk i peršun sitno iseckati i naneti preko patlidžana. Fetu izdrobiti i naneti preko kai i orahe. Pomešati limunov sok, so, i biber pa preliti patlidžan.

### **Savet**