

Kiseli plavi patlidžan



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg patlidžana
- 2 kašike soli
- 1 l sirčeta
- 2 l vode
- 80 g soli
- 80 g šecera
- 1 kašika bibera u zrnu
- po ukusu belog luka
- 2 veze peršunovog lista

Ostalo:

- po potrebi ulja

Priprema

Patlidžane oprati i iseci na krugove, posoliti (sa one 2 kašike) i ostaviti da odstoje oko 3 sata. Tegle dobro oprati. U šerpu sipati vodu, sirce, so, šecer, biber u zrnu i staviti na šporet da prokuva. Staviti po nekoliko kolutova patlidžana i pustiti 2-3 minuta da vri. Vaditi sa cediljkom, slagati u tegle posipati sa seckanim belim lukom i seckanim peršunovim listom, tako dok ne potrošite. U tegle dosipati ulje, poklopiti i ostaviti preko noci. Drugi dan ako je potrebno dodati još ulja u tegle i zatvoriti. Spremiti na hladno mesto. Odlicna salata.

Savet