

KUHINJA

zaposlene žene



Salata od patlidžana i paprika



2 patlidžana
1 crvena paprika
1/2 veze peršuna
2 čena belog luka
so, biber
2-3 kašike maslinovog ulja
vinsko sirće

Patlidžan izbušiti na par mesta viljuškom, pa ga zajedno sa paprikom ispeći na roštilju.

Pečeno povrće staviti u šerpu sa poklopcem, da se malo potpari.

Nakon sat-dva, patlidžan i papriku oguliti, očistiti od peteljki, a papriku i od semenki.

Povrće sitno iseckati, dodati iseckan peršun i beli luk. Posoliti, pobiberiti, dodati ulje i sirće po ukusu, pa sve izmešati. Po želji dodati još ulja pred serviranje.

<http://www.kuhinjazaposlenezene.com/2018/07/salata-od-patlidzana-i-paprika-eggplant.html>