

## MAKDOUS (salata od baby patlidzana)

ukusno istočnjacko jelo, salata-predjelo.. jednostavno za napraviti , a delicija za one koji vole patlidzane!

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b><br>oprati patlidzane, posusiti, odsjeci vrh stabiljke i<br>cijele peci oko 20-30 min u pecnici na temp oko 250<br>C | <b>Sastojci:</b><br><br>patlidzana 1 kg<br>persun po zelji<br>cesnjak (bijeli luk)<br>maslinovo ulje<br>so<br>oraha 150-200 gr<br>balsamico po zelji |
| <b>2</b>   |  |
| <b>3</b>   |  |
| <b>4</b>   |  |
| <b>5</b>   |  |
| <b>6</b><br>ohladiti , oguliti i izrezati na kriske pa onda na siroke<br>trake   |  |
| <b>7</b>   |  |
| <b>8</b>   |  |
| <b>9</b>   |  |
| <b>10</b>  |  |

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** odati ohladzenim patlidzanim, te posoliti i prelti sa maslinovim uljem ( i balsamicom ili sa par kapi sircetom)

**17**

**18**

**19**

**20**

**21** lagano izmjesati i najbolje ostaviti par sati da odstoji u frizideru da bi patlidzani upili sve okuse i "stopili" se u predivan okus

**22**

**23**

**Napomena:**

najbolje posluziti hladno kao salatu ili prilog

glavnom jelu gdje dominira riza

posebnost ovog jela je u njegovoj svejezini koja za

one koji vole sve nabrojano zaista ce oduseviti

nepce!

umjesto oraha ja bi preporucila i malo preprzene

bademe!