

MAKDOUS (salata od baby patlidzana)

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

1 oprati patlidzane, posusiti, odsjeci vrh stabiljke i
cijele peci oko 20-30 min u pecnici na temp oko 250
c

2

3

4

5

6 ohladiti , oguliti i izrezati na kriske pa onda na siroke
trake

7

8

9

10

Sastojci:

patlidzana 1 kg

persun po zelji

cesnjak (bijeli luk)

maslinovo ulje

so

oraha 150-200 gr

balsamico po zelji

12

13

14

15

16 dati ohladzenim patlidzanim, te posoliti i prelti sa
maslinovim uljem (i balsamicom ili sa par kapi
sirecetom)

17

18

19

20

21 gano 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 poslužiti hladno kao salatu ili prilog

glavnom jelu gdje dominira riza

posebnost ovog jela je u njegovoj svežini koja za

one koji vole sve nabrojano zaista će oduseviti

nepce!

umjesto oraha ja bi preporučila i malo preprzene

bademe!