

## Salata od patlidĀana

**1** PatlidĀane naseĀti na reĀnjeve debljine 2 cm. Posoliti i ostaviti da tako stoje 15 minuta. Onda ih posuĀiti papirnim ubrusom.

**2**

**3**

**4** PoreĀati na pleh i peĀti u zagrejanj pecnici 15 minuta na 220 stepeni.

**5**

**6**

**7** Cele paprike takoĀe ispeĀti u peĀnici. Zaviti u najlonsku kesu, pa ostaviti da se prohlade.

**8**

**9**

**10** OsuĀiti ih, oĀistiti od semena i narezati na trake.

### Sastojci:

patlidzana 700 g  
crvene paprike 500 g  
soka od limuna 3 kasike  
maslinovog ulja 3 kasike  
belog luka 3 cena  
soli 1/2 kasicice

11

12

13 IzmeÅjati patlidÅan i papriku, dodati sok od limuna, ulje i dosoliti po ukusu. Dobro izmeÅjati i staviti u friÅider da se rashladi.

**Napomena:**

Prijatno!