

# Patlidžani sa žara



Po osobi:

500 g patlidžana  
½ DL čičkovog ulja  
1 režanj bijelog luka  
½ herbes de provence  
sol

U ¾ čičkovog ulja dodajte herbes de provence.

U ostatak čičkovog ulja dodajte sitno sjeckani bijeli luk.



Patlidžani prerežite po dužini na ploške debljine 4-5mm.

Premažite ih sa obje strane uljem u kojem ste umiješali herbes de provence.

Zatvorite 15-20min u plastičnu vrećicu(da ne dolazi zrak, jer onda patlidžan posmeđe) i stavite na hladno.

Pecite na jakoj vatri na roštilju dok se patlidžan ne stanji na polovinu, ubacite ga ugrijanu posudu i poklopite.

Poklopljen nek ostane 15-20 min da omekani.

Posolite te prelijte uljem i češnjakom



Tomek<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>