



Лепеза од модар патлиџан

Идеите за подготовка на модар патлиџан се секогаш добредојдени. Овде го спојуваме со домати, лук, магдонос и сирење, во лепеза која покрај тоа што е декоративна, е и многу вкусна !



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 1 голем модар патлиџан
- 2-3 домати
- 200 грама сирење
- 3-4 чешниња лук
- 1 рака магдонос

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Модриот патлиџан исечете го по должина на тенки ленти со дебелина од половина сантиметар, но не до крај.

Дршката оставете ја, таа ќе има улога да ги држи деловите на лепезата.

Секоја од лентите посолете ја и намачкајте ја со масло.

Чекор 2

Доматите исечете ги на тенки кругови. Лукот исечете го на многу тенки ливчиња, сирењето издробете го, а магдоносот ситно исечкајте го.

Чекор 3

Модриот патлиџан ставете го во тавата, која сте ја премачкале со малку масло, и разлистајте го да личи на лепеза.

Помеѓу секоја лента ставете домати, лук, сирење и магдонос.

На крај, уште еднаш притиснете го за да се разлиста уште повеќе. Одозгора ставете уште малку масло.

Чекор 4

Печете го во загреана рерна на 200 степени околу 45-60 минути, во зависност од големината на модриот патлиџан, или се додека не испари течноста која ќе ја пушти.

Потоа сервирајте го сам, или како прилог!



Совет

Вака подготвен модриот патлиџан изгледа многу декоративно, и може да го сервираше цел на масата, па секој да се послужи со по едно парче од лепезата. Ако постите, не ставајте сирење!

Користени производи:



Плитка тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk