

SLASNI PATLIDŽAN SA ZLATIBORAC SVINJSKOM PEČENICOM



SASTOJCI ZA DVE PORCIJE:

- 1 veći patlidžan
- 50 g Zlatiborac svinjske pečenice
- 20 ml maslinovog ulja
- Malo soli
- 50 g sira sa plavom plesni
- ½ zelene paprike
- ½ žute paprike
- ¼ krastavca
- 4-5 čeri paradajza
- ½ glavice crvenog luka
- 1 list zelene salate
- Nekoliko listova bosiljka
- Grančice mirođije

Način pripreme:

Preseći patlidžan na polovine, posoliti ga i peći u zagrejanoj pećnici na 190 stepeni C0 oko 25-30 minuta. Pečen patlidžan ostaviti da se prohladi. Po njemu složiti povrće, plavi sir i Zlatiborac svinjsku pečenicu. Sve preliti maslinovim uljem i ukasiti grančicama mirođije i listićima svežeg bosiljka.