

RAJSKE FITICE PATLIĐANA

- 1/2 kg balancana
- 2 dcl šalše od pamidora
- 200 gr gaude ili nekog drugog sira po vašem ukusu
- sol, papar, malo crvne paprike
- pretusimul

Patlidžan operite i narežite na fitice. Ako niste baš sigurni za njegovo porijeklo dignite i koricu. Narezane balancane posolite i ostavite pola sata da izađe gorčina. Na ugrijanom ulju pofrigajte balancane sa jedne i druge strane te ih poredajte u tepsiju, vatrostalnu posudu ili u čemu već pečete. Po balancanama stavite šalšu pa onda nagratak sira po vašem izboru. Ja sam stavila mladog ovčijeg koji je malo pikantniji. Po vrhu pospite malo paprom i crvenom paprikom te stavite listić pretusimula. Zapecite petnestak minuta i poslužite. Ovo može biti samostalno jelo, ali naravno i prilog i to mnogo dobar prilog. U slast!

