Meze iz Burse

Meze iz Burse

3 patlidžana
2 paradajza
2 crvene paprike
1 veza peršuna
2 čena belog luka
500 ml jogurta
2 kašike ulja sa ukusom čili paprike
1 kašičica himalajske soli

Način pripreme

U rerni ispeći patlidžane u foliji i ostaviti ih da se ohlade. Kada se ohlade oljuštiti ih i sitno iseckati. U odvojenoj posudi spojiti jogurt i sitno seckan beli luk. U trećoj posudi sjediniti sitno sečen oljušten paradajz, sitno isečen peršun i sitno isečene paprike.
Spojiti sve tri posude i začiniti himalajskom solju. Servirati i preliti uljem sa ukusom čili paprike.