

Popleti od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2** crvene pecene paprike
- **1** **veca**šargarepe
- **100 g**feta sira
- **200 g**sušenog pileceg filea
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **2** **cešnjabi**jelog luka
- **malove**gete
- **po ukusu**soli, bibera
- **maloo**rigana

Priprema

Krompir skuhati, te pripremiti kao za piru. Nasjeckati papriku na kockice, dodati sitno sjeckani file, naribati šargarepu, feta sir, te dodati u predhodno pripremljeni krompir. Zaciniti. Smjesu izmješati da bude kompaktna. U predhodno puterom premazanu vatrostalnu zdjelu redati poplete. Peci na 200 C 30 minuta. Kada popleti dobiju zlatno-žutu boju prelići ih sa pavlakom za kuhanje u koje sitno nasjeckamo bijeli luk. Vratiti u pecnicu još 10 minuta.

Savet