

## **Jednostavna vecera**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4-5krompira**
- **1 veca šargarepa**
- **2mlada luka**
- **oko 100 gfeta sira**
- **100 mlulja**
- **100 mljogurta**
- **4 kašikemljevenih zobenih pahuljica**
- so
- biber
- mješavina zacina
- peršun ili origano

#### **I još:**

- **4 kašikekisele pavlake**

### **Priprema**

Krompir oguliti i naribati, kao i šargarepu. Sitno narezati mladi luk, pa sve sjediniti. Dodati i kratko mljevene, zobene pahuljice.

Zatim dodati i izmrvljeni feta sir, ulje i jogurt, pa zaciniti, po ukusu. Sve dobro sjediniti, pa sipati u pleh (premazan puterom ili obložen papirom za pecenje)!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C. Pred kraj pecenja premazati kiselom pavlakom, pa još kratko vratiti u pecnicu.

Poslužiti toplo uz salatu.

### **Savet**