

## Zapeceni paradajz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **500 g** paradajza
- **200 g** šampinjona
- 2 jajeta
- **150 g** feta sira
- **4 parчета** domaceg sira ili trapista
- **3 kašike** pavlake
- origano
- ulje

### Priprema

Krompir oljuštiti i isjeci na krugove i staviti u nauljeni pleh. Šampinjone isjeci na tanke kriške i poredjati ih na krompire. Paradajz isjeci na krugove i poredjati na šampinjone.

Pripremiti preliv: feta sir izdrobiti viljuškom, a jaja dodati i sve zajedno izmjesati, a potom dodati pavlaku. Poredjano povrce prelitati sa pripremljenim prelivom i onda preko toga staviti 4 parчета sira. Peci oko 35 minuta na 180 stepeni. Preko pecenog jela posuti origano.

### Savet

Umjesto sira, na vrh može i?i i rendani parmezan.