

Zapečeni 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 parcetadomaceg** 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 prelit sa pripremljenim prelivom i onda preko toga staviti 4 parceta sira. Peci oko 35 minuta na 180 stepeni. Preko pecenog jela posuti origano.

Savet

Umjesto sira, na vrh može ii i rendani parmezan.