

Jednostavna vecera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 krompira
- 1 veka šargarepa
- 2 mlada luka
- **oko 100 g** feta sira
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **4 kašike** mljevenih zobnih pahuljica
- so
- biber
- mješavina začina
- peršun ili origano

I još:

- **4 kašike** kisele 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 izmravljeni feta sir, ulje i jogurt, pa zaciniti, po ukusu. Sve dobro sjediniti, pa sipati u pleh (premazan puterom ili obložen papirom za pečenje)!

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

Poslužiti toplo uz salatu.

Savet