Greek vegetable casserole



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vece**zelene paprike
- **1 veca**crvena paprika
- **2**paradajza
- **1 veca**glavica luka
- **2 cena**bijelog luka
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malo**origana
- **200 g**feta sira

Ostalo:

- **za posip**svježi peršun ili mladi luk

Priprema

U tavi zagrijati ulje. Propržiti narezane paprike i luk.

Nakon par minuta, dodati oljušten i narezan paradajz, kao i protisnut bijeli luk. Zaciniti, po ukusu (so, biber, origano)! Dinstati nekih 5 minuta. Preruciti u vatrostalnu posudu. Preko rasporediti izmrvljenu fetu. Zapeci u pecnici, zagrijanoj na 200 C.

Nakon 15-tak minuta izvaditi iz pecnice. Posuti svježim peršunom ili zelenim dijelom mladog luka. Poslužiti toplo!

Savet