

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru măslinele marinate

300 g	Măsline (cu sau fără sâmburi)
100 ml	Ulei de măsline
2 linguriţe	Verdeţuri italiene
1 linguriță	Coajă de lămâie

Pentru crema de feta

200 g	Brânză feta
75 g	Iaurt grecesc
1	Căţel de usturoi
1 linguriță	Coajă de lămâie
2 linguri	Ulei de măsline

Măsline marinate cu cremă de feta

— Min.

Pregătire

1. Turnați uleiul de măsline într-o crăticioară mică sau într-o tigaie. Adăugați coaja de lămâie și amestecul de condimente Italiane și încălziți ușor, la foc mic, timp de 2–3 minute.
2. Luați de pe foc și lăsați uleiul să se răcească la temperatura camerei. Puneți măslinele într-un bol, turnați peste ele uleiul răcit și amestecați bine. Lăsați la marinat cel puțin 30 de minute sau peste noapte, la frigider.
3. Pentru crema de feta, puneți brânza, iaurtul grecesc, uleiul de măsline, usturoiul și coaja de lămâie într-un robot de bucătărie sau tocător. Mixați aproximativ 10 secunde, până când obțineți o compoziție fină și cremoasă.
4. Întindeți crema de feta pe un platou de servire, adăugați deasupra măslinele marinate și serviți cu pâine proaspătă.