



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru măslinile marinate

300 g	Măslină (cu sau fără sâmburi)
100 ml	Ulei de măsline
2 lingurițe	♦ Verdeturi italiene
1 linguriță	Coajă de lămâie

Pentru crema de feta

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

Măslină 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 italiene 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 măslinile 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 măslinile marinate și serviți cu pâine proaspătă.

