



Сирене с чери домати и маслини на фурна

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Бяло сирене
20 бр.	Чери домати
10 бр.	Маслини, зелени и черни
10 бр.	Каперси
7 с.л.	Зехтин
2 стръка	Мащерка
2 стръка	Розмарин
1 бр.	Лук
1 скилидка	Чесън
3 с.л.	♦ Билки по гръцки

- 1 Нарежете лука на тънки лентички и счукайте скилидката чесън. Измийте доматиите и загрейте фурната на 150°C предварително.
- 2 Сложете сиренето в тавичка и наредете лука, чесъна, доматиите, маслините и каперсите отгоре.
- 3 Разбъркайте зехтина с Гръцки билки от мелничка Kotányi и залейте зеленчуците в тавичката. Сложете стръкчетата мащерка и розмарин и опечете във фурната за 10-20 минути.

СЪВЕТ: Ястието е готово, когато сиренето омекне.

- 4 Насладете се на ястието, докато е топло с гръцка плоска пимка или хляб по избор.

