



# Brânză Feta la cuptor

🕒 35—45 Min.   👍👍👍

## Pregătire

- 1 Se taie ceapa în fâșii fine și se zdrobește usturoiul. Se spală roșiile și se preîncălzește cuptorul la 150°.
- 2 Într-un vas se așează brânza feta și se acoperă cu ceapa, usturoiul, roșiile, măslinile și caperele.
- 3 Se amestecă uleiul de măsline cu verdețurile de aseasonare de la Kotányi și se toarnă generos peste legume. Se așează crenguțele de rozmarin și cimbru peste brânză.
- 4 Se dă totul la cuptor pentru 10-20 de minute.
- 5 Sugestie de consum: Preparatul este servit cald cu lipie proaspătă.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|                 |   |
|-----------------|---|
| 2 felii/pachete | Brânză feta                                   |
| 20 buc          | Roșii cherry colorate                         |
| 10 buc          | Măslina verzi & negre                         |
| 10 buc          | Capere  |
| 7 linguri       | Ulei de măsline                               |
| 2 buc           | Crenguțe de cimbru                            |
| 2 buc           | Crenguțe de rozmarin                          |
| 1 buc           | Ceapă albă                                    |
| 1 cățel         | Usturoi                                       |
| 3 linguri       | ♦ Bio Verdețuri Mediteraneene cu sare de mare |

