

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, măslinele și caperele.
3. Se amestecă uleiul de măsline cu verdețurile de asezonare 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	Măsline 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