



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2	Brânză feta
feli/pachete	
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 Verdeturi
	Mediteraneene cu sare de mare

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.

