

Запеченная фета с томатами и оливками

🕒 35—45 Мин.   

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

🍷 = Kotányi Produkte

2 пачки	Фета
20 шт.	Помидоры черри
10 шт.	Зеленые и черные оливки
10 шт.	Каперсы
7 ст.л.	Оливковое масло
2 веточки	Тимьян
2 веточки	Розмарин
1 шт.	Белый лук
1 зубчик	Чеснок
3 ст.л.	🍷 Приправа Средиземноморская кухня

- 1 Нарежьте лук тонкими полосками и раздавите чеснок. Помидоры помойте. Разогрейте духовку до 150°C.
- 2 Положите фету в форму для запекания. Выложите лук, чеснок, помидоры, оливки, каперсы сверху феты.
- 3 Смешайте оливковое масло с приправой и обильно полейте овощи. Сверху положите веточки розмарина и тимьяна.
- 4 Выпекайте в духовке 10-20 минут до состояния, когда фета расплавится.

