

Запеченная фета с томатами и оливками

35—45 Мин.

Способ приготовления

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.

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