



Ингредиенты 4 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

2 пачки

20 шт. Помидоры черри

10 шт. Зеленые и черные оливки

10 шт. Каперсы

Оливковое масло 7 ст.л.

2 веточки Тимьян

2 веточки Розмарин

1 шт. Белый лук

1 зубчик Чеснок

3 ст.л. Приправа

Средиземноморская

кухня

Запеченная фета с томатами и оливками

Ō 35—45 Мин. ♀♀♀





Способ приготовления

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

