



Marinált olajbogyók fetakrémmel

🕒 40—50 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Az olívaolajat egy kisebb lábasba vagy serpenyőbe öntjük. Hozzáadjuk a reszelt citromhéjat és a Toscana fűszerkeveréket, majd alacsony lángon 2–3 percig óvatosan melegítjük, hogy a fűszerek aromái kibontakozzanak.
- 2 Levesszük a tűzről, hagyjuk kihűlni, majd az olajbogyókra öntjük és alaposan összeforgatjuk. Legalább 30 percig, de akár egy éjszakán át a hűtőben pácoljuk.
- 3 A fetát, a görög joghurtot, az olívaolajat, a fokhagymát és a reszelt citromhéjat turmixgépbe tesszük, majd néhány másodperc alatt sima, krémes állagúra turmixoljuk.
- 4 A fetakrémet egy tányérra simítjuk, rákanalazzuk a marinált olajbogyókat, majd friss pirítóssal tálaljuk.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A marinált olajbogyókhoz:

300 g	Olívaolaj ízlés szerint maggal vagy mag nélkül
100 ml	Olívaolaj
2 tk	♦ Toscana fűszerkeverék
1 tk	♦ Citromhéj, reszelt

A krémes fetához:

200 g	Feta sajt
75 g	Görög joghurt
1 gerezd	Fokhagyma
1 tk	♦ Citromhéj, reszelt
2 ek	Olívaolaj

