



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Маслини
100 ml	Зехтин
2 ч.л.	♦ Билки по гръцки
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

За сиренето

200 g	Сирене, меко
75 g	Кисело мляко 10%
2 с.л.	Зехтин
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

Мариновани маслини върху разбито сирене

⌚ 40—50 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Изсипете зехтина за маслините в тиган. Добавете подправките и загрейте за 2-3 минути. Оставете зехтина да изстине. Залейте маслините с него и приберете в хладилника за през нощта.
- 2 Пригответе разбито сирене като блендирайте всички необходими съставки за около 10 минути или докато получите гладка, кремообразна консистенция.
- 3 Сложете разбитото сирене в чиния и гарнирайте с маринованите маслини. Поднесете с чаша бяло вино и препечен хляб.

