



Мариновані оливки зі збитою фетою

🕒 40—50 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

Для маринованих оливок:

300 г	Оливок (з кісточками або без)
100 мл	Оливкової олії
2 ст.л.	♦ Трави італійські
1 ч.л.	♦ Цедра лимону

Для збитої фети:

200 г	Сиру фета
75 г	Грецького йогурту
1	Зубчик часнику
1 ч.л.	♦ Цедра лимону
2 ст.л.	Оливкової олії

- 1 Налити оливкову олію в невелику каструлю або сковорідку. Додати лимонну цедру Kotányi та суміш італійських трав. Прогрівати на слабкому вогні протягом 2–3 хвилин.
- 2 Зняти з вогню та залишити олію охолонути до кімнатної температури. Покласти оливки в миску, залити охололою ароматною олією та добре перемішати. Залишити маринуватися щонайменше на 30 хвилин або на ніч у холодильнику.
- 3 Покласти сир фета, грецький йогурт, оливкову олію, часник і лимонну цедру в кухонний комбайн або подрібнювач. Збивати приблизно 10 секунд до отримання однорідної кремової консистенції.
- 4 Викласти збиту фету на сервірувальну тарілку, зверху додати мариновані оливки та подавати зі свіжим хлібом.

