

Мариновані оливки зі збитою фетою

40–50 хв

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

Приготування

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 мариноватися 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.