



Marinirane masline s kremastom fetom

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 U manji lonac ili tavu ulijte maslinovo ulje, dodajte Kotányi koricu limuna i Talijansku mješavinu začina pa zagrijavajte na laganoj vatri 2 do 3 minute.
- 2 Maknite s vatre i ostavite da se ulje ohladi na sobnu temperaturu. Masline stavite u zdjelu, prelijte ohlađenim aromatiziranim uljem i dobro promiješajte. Ostavite da se mariniraju najmanje 30 minuta ili preko noći u hladnjaku.
- 3 Za kremastu fetu u sjeckalicu ili multipraktik stavite fetu, grčki jogurt, maslinovo ulje, češnjak i koricu limuna. Blendajte oko 10 sekundi ili dok ne dobijete glatku kremu.
- 4 Kremastu fetu rasporedite na pladanj, preko nje stavite marinirane masline i poslužite uz svježi kruh.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za marinirane masline:

300 g	Maslina (bez koštica ili s košticama)
100 ml	Maslinovog ulja
2 žličice	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 žličica	♦ Korica limuna

Za kremastu fetu

200 g	Feta sira
75 g	Grčkog jogurta
1	Češanj češnjaka
1 žličica	♦ Korica limuna
2 žlice	Maslinovog ulja

