



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za marinirane olive

300 g	Oliv (izkoščičenih ali z koščicami)
100 ml	Oljčnega olja
2 čajni žlički	♦ Mediteranska zelišča
1 čajna žlička	♦ Limonina lupinica narezana

Za stepeno feto

200 g	Fete
75 g	Grškega jogurta
1	Strok česna
1 čajna žlička	♦ Limonina lupinica narezana
2 jedilni žlici	Oljčnega olja

Marinirane olive s stepeno feto

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Oljčno olje vlijte v manjšo kozico ali ponev. Dodajte Kotányi limonino lupinico in mešanico Mediteranskih zelišč ter na nizkem ognju segrevajte 2–3 minute.
- 2 Odstavite z ognja in pustite, da se olje ohladi na sobno temperaturo. Olive dajte v skledo, jih prelijte z ohlajenim aromatiziranim oljem in dobro premešajte. Marinirajte vsaj 30 minut ali čez noč v hladilniku.
- 3 Za stepeno feto v kuhinjski mešalnik dodajte feto, grški jogurt, oljčno olje, česen in limonino lupinico. Mešajte približno 10 sekund oziroma toliko časa, da dobite gladko in kremasto zmes.
- 4 Stepeno feto razporedite po servirnem krožniku, dodajte marinirane olive in postrezite s svežim kruhom.

