



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Marynowane oliwki:

300 g	Oliwki bez pestek
100 ml	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	♦ Ziola Włoskie mieszanka przypraw
1 łyżeczka	♦ Skórka cytrynowa krojona

Kremowa feta:

200 g	Ser feta
75 g	Jogurt grecki
1 szt	Ząbek czosnku
1 łyżeczka	♦ Skórka cytrynowa krojona
2 łyżki	Oliwa z oliwek

Marynowane oliwki z kremową fetą

🕒 10–15 Min   

Przygotowanie

- 1 Wlej oliwę z oliwek do małego rondelka lub na patelnię. Dodaj skórkę cytrynową Kotányi oraz mieszankę przypraw włoskich Kotányi i podgrzewaj na małym ogniu przez 2–3 minuty.
- 2 Zdejmij z ognia i pozostaw aromatyzowaną oliwę do ostygnięcia do temperatury pokojowej. Przełóż oliwki do miski, zalej je ostudzoną oliwą z przyprawami i dokładnie wymieszaj. Odstaw do marynowania na co najmniej 30 minut lub na całą noc w lodówce.
- 3 Aby przygotować kremową fetę, umieść w malakserze lub blenderze fetę, jogurt grecki, oliwę z oliwek, czosnek i skórkę cytrynową. Miksuj przez około 10 sekund, aż masa będzie gładka i kremowa.
- 4 Rozsmaruj kremową fetę na półmisku, ułóż na wierzchu marynowane oliwki i podawaj ze świeżym pieczywem.

