



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 2 csomag | Feta                                     |
| 20 db    | Koktélpáradicsom, színes, szárral együtt |
| 10 db    | Olajbogyó, zöld                          |
| 10 db    | Olajbogyó, fekete                        |
| 10 db    | Kapribogyó                               |
| 7 ek     | Olívaolaj                                |
| 2 db     | Kakukkfű ágacska                         |
| 2 db     | Rozmaring ágacska                        |
| 1 db     | Főzőhagyma                               |
| 1 gerezd | Fokhagyma                                |
| 3 ek     | ♦ Görög sülték fűszerkeverék             |

# Sült feta

⌚ 35—45 Perc 

## Elkészítés

- 1 Első lépésben vékony csíkokra vágjuk a hagymát, és összezúzzuk a fokhagymát. A paradicsomokat megmossuk, majd előmelegítjük a sütőt 150 fokra.
- 2 A fetát egy tűzálló edénybe tesszük, köré pedig szépen elrendezzük a hagymát, fokhagymát, paradicsomot, az olajbogyókat és a kaprit is.
- 3 Az olívaolajat elkeverjük a fűszerkeverékkel, majd nyakon öntjük vele a fetát. A sajt tetejére helyezzük a friss fűszerágakat.
- 4 Végül sütőbe tesszük 10-20 percre. Akkor van kész, ha a feta szétterül és megpuhul.

**TIPP:** Még melegen fogyasszuk pita-kenyérrel.

