



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.

