

Zapiekana feta

35—45 Min

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku cebulę pokrój w cienkie paski, a czosnek przeciśnij przez praskę. Umyj pomidorki i rozgrzej piekarnik do 150°.
2. Umieść fetę w naczyniach żaroodpornych. Następnie ułóż cebulę, czosnek, pomidory, oliwki, kapary, tak aby przykryć fetę.
3. Wymieszaj oliwę z mieszanką ziół po grecku i obficie polej warzywa. Na fecie ułóż gałązki rozmarynu i tymianku.
4. Całość piecz w piekarniku przez 10-20 minut. Gotowe, gdy feta się rozpłynie i będzie miękka.

WSKAZÓWKA: Do dania pasują lekko ciepłe podpłomyki

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

2 opak	Ser feta
20 szt	Kolorowe pomidorki koktajlowe z gałązką
10 szt	Oliwki różnokolorowe
10 szt	Kapary
7 łyżek	Oliwa z oliwek
2 szt	Gałązki rozmarynu
2 szt	Gałązki tymianku
1 szt	Biała cebula
1 szt	Ząbek czosnku
3 łyżki	Zioła Greckie mieszanka przypraw