



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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	♦ Ziola Greckie mieszanka przypraw

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 rozpułynie i będzie miękka.

WSKAZÓWKA: Do dania pasują lekko ciepłe podplomyki

