

PIECZONA FETA

„Historia tego dania jest taka, że jadłam je podczas inauguracji roku akademickiego w Grecji. Byliśmy w przepięknej tawernie i tam dostaliśmy tą bardzo prostą, ale niezwykle smaczną przekąskę.”

SKŁADNIKI:

- Grecki ser feta
- Oliwa z oliwek
- Oregano
- Do podania : chleb +oliwa

PRZYGOTOWANIE:

- Ser włożyć do folii aluminiowej, poleć kilkoma łyżkami oliwy z oliwek, posypać oregano, ser zamknąć szczelnie w folii.
- Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec ser przez około 15 minut aż będzie miękki.
- Podawać z grzankami chleba upieczonymi w piekarniku i polanymi oliwą.

