

Pyszny ser FETA z grilla!



Składniki dla 4 osób:

- 4 szt. sera feta w kostce
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- opcjonalnie: 1 cebula czerwona
- 8 łyżek oliwy z oliwek
- pieprz
- folia aluminiowa

Przygotowanie:

- Ser feta wyjąć z opakowania i osuszyć ręcznikiem papierowym
- Rozdrobnić ser za pomocą blendera (widelca) na puszystą masę
- Dodać zioła prowansalskie, oliwę i pieprz (soli nie używamy, ponieważ feta jest dość słona)
- Opcjonalnie: obrać i pokroić w prążki cebulę
- Ser wraz z dodatkami (cebulkę kładziemy na wierzch serka) zawinąć szczelnie w folię aluminiową (tworzymy tzw. cukierki)
- Smażyć na rozgrzanym grillu przez ok. 8-10 minut z każdej strony

SMACZNEGO!!!