

BOUGIOURDI - ZAPIEKANY SER FETA

Skład:

- 1 plaster [sera feta](#),
- pomidor malinowy ,
- czerwona cebula lub szalotka ,
- [oliwa z oliwek](#),
- greckie oregano,

Przygotowanie:

Na kawałek folii aluminiowej lub w naczyniu przeznaczonym do zapiekania, połóż plaster sera feta. Na ser połóż pokrojonego w plastry pomidora (tyle by przykryć pomidorem cały plaster sera). Na pomidora połóż pokrojoną w cienkie plastry cebulkę. Posyp całość do smaku greckim oregano (nie za dużo, by oregano nie zdominowało potrawy). Polej całość oliwą z oliwek.

Zawiń całość w folię aluminiową, tworząc tzw. kokilkę otwartą na górze.

Wstaw do nagrzanego piekarnika (opcja grill) na ok. 15 min.

Podawać z bagietką.

PS<> Potrawę możesz przygotować również w wersji z papryką (pomidor + papryka). Jeśli preferujesz ostrzejsze potrawy możesz dodać na ser trochę papryczki chilli.

Do potrawy polecamy: [KLEONI białe wytrawne](#), [NARCISSUS białe wytrawne](#)

KALI OREXI !

