

Feta marinovaná v tymiánovém oleji



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 6

1291 kalorií , **6 g** cukrů , **89 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/feta-marinovana-v-tymianovem-oleji>

Příprava

Česnek nakrájíme na tenké plátky. Sušenou chilli papričku rozdrtíme. Tymiánové lístky nasypeme do oleje a rozmixujeme ručním mixérem. Poté vmícháme česnek, chilli a hodně čerstvě nadrceného černého pepře (nesolíme, feta je dost slaná). Můžeme přidat i trochu oleje z artyčoků, jestliže jsme použili konzervované. Přidat můžeme i olej ze sušených rajčat. Fetu nakrájíme tak na 12 kusů a spolu s překrájenými rajčaty a artyčoky smícháme a dáme do mísy. Přidáme olivy a zalijeme bylinkovým olejem. Můžeme posypat tymiánem. Necháme přes noc marinovat.



Tip k receptu

Podáváme s chlebem. Artyčoky použijeme v konzervě, nebo si je předem uvaříme. Používáme pouze artyčoková srdíčka.



Ingredience

- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 14 dkg sušených rajčat
- ✓ 175 g artyčoků
- ✓ 400 g fety
- ✓ 85 g oliv
- ✓ 2 lžičky tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1/4 lžičky chilli koření
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Předkrm