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 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 4 stroužky česneku
- 1/4 lžičky chilli koření
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

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