




Pieczona feta z figami, śliwkami i pomidorkami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

35 min

2 porcje

Składniki:

ser feta - 1 opakowanie
pomidorki gałązka - 1 szt.
figi - 3 szt.
śliwki - 3 szt.

miód - 1 łyżka
orzechy włoskie - 2 szt.
oliwa z oliwek - 1 łyżka
rozmaryn lub tymianek - - do smaku

Dodatkowe info:

Zamiast pomidorków można dołożyć przeciętą na pół dojrzałą gruszkę oraz kilka oliwek. Moja gruszka była zbyt twarda, aby znaleźć się w piekarniku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser feta kładziemy na środek naczynia żaroodpornego, polewamy ją łyżką oliwy i posypujemy suszonym lub świeżym rozmarynem lub tymiankiem. Obok układamy przecie na połówki figi i śliwki, polewamy je miodem i posypujemy posiekаныmi orzechami włoskimi oraz dokładamy pomidorki. Pieczemy w 200 st. C około 35 minut.