

Feta s šalvějovým přelivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- feta 50 g
- starší pečivo typu ciabatta 2 ks
- čerstvá šalvěj 1 ks
- česnek 2 stroužek
- kousek citronové kůry 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- olivový olej 1 ks
- másla 1 lžíce

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Olej a máslo rozehřejeme a osmažíme v něm krátce šalvěj, poté přidáme česnek a citronovou kůru. Vypneme sporák a ochutíme citronovou šťávou.

Pečivo otoastujeme nebo ogrilujeme, poté můžeme krátce namočit do vody, pokapeme ochuceným olivovým olejem a ozdobíme fetou. Podáváme se salátem jako oběd nebo jako předkrm.