



Feta Saganaki în sos de roșii

Pași: 2

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

200 g	feta	1 pachet	foi de plăcintă
200 g	roșii cherry	300 ml	roșii în conserve
1 buc.	ceapă	5 buc.	ouă
100 ml	vin alb	200 ml	iaurt grecesc
50 ml	ulei de măsline		usturoi
	mentă uscată		busuioc uscat

Mod de preparare

Încearcă rețeta savuroasă de feta saganaki! Această rețetă de brânză în stil grecesc e ușor de gătit și plină de arome proaspete. Gata în câteva minute și super-delicioasă, această rețetă de feta saganaki în sos de roșii îți pune Grecia în farfurie!

Pasul 1. Foile de plăcintă se ung cu ulei de măsline și se adaugă pasta din gălbenușuri, feta, iaurt, mentă. Se formează rulouri, se ung cu puțin ou pe deasupra pentru a forma o crustă și se lasă în cuptorul preîncălzit la 150°C pentru 30 minute.

Pasul 2. Se trag în tigaie ceapa și usturoiul până se rumenesc, se adaugă roșiile cherry ce au fost coapte înainte. Se stinge cu vin și se adaugă feta. Se lasă la foc mic 15 minute. Se presară busuiocul. Rulourile se scot din cuptor, se porționează și se servesc alături.

Gata cu improvizațiile în bucătărie! E timpul să gătești ca la carte. Oferte speciale te așteaptă!

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Feta Saganaki în sos de roșii

Stand 26.09.2024