


PASTE CU ROSII CHERRY SI BRANZA FETA




PREPARARE
15 minute


GATIRE
1 ora

TIMPUL TOTAL
1 ora 15 minute


CATEGORIE
Fel principal

BUCATARIE
Finlanda


SERVIRE
6 portii

CALORII
512 kcal

INGREDIENTE:

1 kg roșii cherry;
400 gr brânză feta;
350 gr paste;

4-5 căței de usturoi;

2 linguri oregano uscat;

Ulei de măsline;

Câteva frunze de busuioc proaspăt;

Piper după gust.

Mod de preparare

Roșiile cherry se spală foarte bine și se pun într-o tavă pentru cuptor. Se adaugă peste ele ulei de măsline, oregano uscat, piper și căței de usturoi cu tot cu coajă. Se amestecă bine totul. În mijlocul tăvii se face un spațiu în care se adaugă brânza feta. Peste brânză se presară puțin oregano uscat și 2 linguri de ulei de măsline. Tava cu roșii cherry și brânză feta se pune la cuptorul preîncălzit la 200 de grade C pentru aproximativ 50 de minute. Când roșiile sunt gata, căței de usturoi se scot și se îndepărtează coaja acestora, după care se adaugă în tava cu roșii.