

Krém „Vital“ s fetou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Fetu nakrájame na kocky a vložíme do misky s jogurtom. Bazalkové listy umyjeme, osušíme a nakrájame nadrobno. Mladú cibuľku očistíme, omyjeme a nakrájame na kolieska. Bazalku a polovicu mladej cibulky vložíme do zmesi fety a jogurtu, osolíme a dobre premiešame. 12 malých paradajok umyjeme a nakrájame na malé kúsky. Uhorky ošúpeme a nakrájame na malé kúsky. Chlieb potrieme hrubou vrstvou syrového krému, posypeme paradajkami, uhorkami a cibuľkou.

Ingrediencie

- **Fitaki syr balkánskeho typu 500 g** - 200 g
- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 100 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 80 g
- **Uhorka hadovka** - 40 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Cibuľka jarná** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

