



FETA COAPTA CU ROSII

Timp preparare: 20min Numar portii: 1

Intr-o tigaipe punem putin ulei. Cand uleiul este incins, punem ceapa si ardeialui tiate felii. Amestecam pana acestea devin moi. Punem legumele gatite intr-un vas mic de cuptor. Peste legume punem branza feta si cateva felii de rosii. Stropim cu putin ulei de masline.

Punem tava in cuptorul preincalzit la 200C pana se rumeneste branza. Cand scoatem din cuptor, punem verdeata si stropim cu putin ulei de masline.

Putem servi cu paine prajita.

Ingredientie:

- 125g branza feta
- 1 rosie
- 1/2 ceapa
- 1 ardei
- verdeata
- ulei masline

*Putem folosi ce verdeata aveti: busuioc, patrunjel, oregano, etc.