



Yrttifetakuorrutteisat tomaatit

Aineet: 4 kookasta tomaattia
200g fetajuustokuutioita öljy marinadissa
fetajuustotölkin öljymarinadia

Valmistus: Halkaise tomaatit. Aseta puolikkaat reunalliseen uunivuokaan leivinpaperin päälle. Pienennä fetajuustokuutiot haarukalla tai sauvasekoittimella.

Sekoita joukkoon öljymarinadia niin, että saat tahnamaisen massan.

Jaa juustotahna tomaatin-puolikkaille. Paista 225-asteisessa uunissa 10 - 15 min. Levitä vadille erilaisia salaatinlehtiä. Asettele tomaatit salaatinlehdille.

Tarjoa lämpimät tomaatit patongin kanssa.

Salaatinkastikkeena voit käyttää fetajuuston öljymarinadia.

www.superkokki.com