

Przepis na

PIECZONĄ FETĘ Z FIGAMI

OLGAPAWLIKOWSKA.PL

SKŁADNIKI

Liczba porcji 2 porcje

Szczegóły bez jajek, wegetariański

Czas przygotowania 15 minut

Przechowywanie lodówka

- **100 g fety (1 kostka) – ale tej prawdziwej, ze znaczkem oryginału, a nie kremowej pasty w kartoniku z marki na F**
- **1 łyżka miodu**
- **2 łyżki sezamu**
- **2 figi**
- **kilka listków mięty**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcisnij fetę na ręczniku papierowym, posmaruj miodem.

Umyj figi i pokrój w plastry. Przełóż do naczynia do zapiekania, posyp sezamem, ułóż figi.

Zapiekaj 10 minut w 200 stopniach. Przed podaniem posyp siekaną miętą.

Tak upieczoną fetę można na ciepło rozsmarować na grzankach, dodać do makaronu albo zjeść prosto z naczynia!

