

Zapečeni ovčiji sir

Savsim lako i brzo se priprema, kada vam ponestaje ideja, ili sastojaka, ovo je upravo ono sto vam treba...

1 U posudu za pečenje staviti križke sira, poprskati ih uljem i posuti aromatskim biljem. Kratko zapečiti.

2

3

4 Ukrasiti križkama paradajza, kolutovima luka i maslinkama.

Sastojci:

ovcijeg sira 4 kriske

paradajza 4

crnog luka 2 glavice

maslinki 50 g

maslinovog ulja 1 kasika

aromatskog bilja 2 kasicice

Napomena:

Ovako pripremljen sir poslužiti uz lepinje ili pogaću.