

Печени призраци с фета

4 порции

СЪСТАВКИ

700 г чери домати
100 г черни маслини без
костилка
2 скилидки чесън, смлени
75 мл зехтин "екстра върджин"
¼ ч. л. сол
½ ч. л. черен пипер
¼ ч. л. сух риган
400 г **фета сирене** (2 x
блокчета сирене фета)
300 г спирализирани тиквички
- обикновено можете да ги
купите от по-големите
супермаркети

Ще ви е необходима и малка
формичка за бисквитки във
формата на призрак или
шаблон за разрязване

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Поставете домати, маслините, чесъна, всичко освен 1 супена лъжица зехтин, сол, черен пипер и риган в средно голяма форма за печене. Смесете ги.

Поставете сиренето фета върху дъска за рязане и използвайте формичката за бисквитки с призраци, за да изрежете призракни форми. Трябва да получите 7-9 форми. Внимателно вмъкнете формите от фета в домати и маслините. Можете също така да използвате малки парченца от черните маслини, за да направите очи за призраците, ако желаете.

Полейте останалата супена лъжица масло върху призраците от фета. Поставете във фурната за 25-30 минути, докато домати започнат да се цепят и фетата покафенее леко по краищата. Точно преди домати и фетата да са готови, поставете тиквичките във вряща вода и варете 1 минута, след което ги отцедете.

Извадете съда от фурната и поставете купчини тиквички по краищата на съда. Сервирайте на масата, така че гостите ви да могат да раздвижат своите фета призраци с домати и тиквичките в собствените си чинии.