

Feta wiosenna

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Feta wiosenna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dymka - 4 szt jajka - 2 szt mąka - 400 g oliwa z oliwek - -
- 6 łyżeczek rzodkiew - 1 pęczek ser feta - 1 opakowanie siemie lniane -
- 4 łyżki soczewica czerwona - 1 szklanka -

Etapy przyrządzania:

1. Z fety, mąki, jajek i oliwy wyrobić ciasto. zawinąć w folie i schłodzić godzinę w lodówce. soczewice ugotować. posiekać dymkę łącznie ze szczypiorkiem, zetrzeć rzodkiewki. dusić, dodając gotową, mało odsączoną soczewice i siemie. nagrzać piekarnik do 180 stopni. ciasto włożyć do formy. ponieważ jest dosyć rzadkie ugniatać je i rozciągać przez folie alu a nie ręką (nie przykleja się). włożyć do pieca na około pół h, tak aby się lekko zarumieniło. wyjąć, nałożyć farsz (wcześniej farsz doprawić do smaku. wstawić na ok. kwadrans.

