

Grcki feta preliv

Uz poznatu grcku musati i grcku salatu, tu je i grcki preliv koji je idealan prilog uz vasa jela sa rostilja...

1 Beli luk sitno iseckati, a viljuÅŦkom ispasirati sir.

2

3

4

5

6 PomeÅŦjati beli luk I sir, dodati maslinovo ulje keÄ•ap I sirÄŦe I u blenderu izmiksati.

7

8

9

10

11 Posoliti I pobiberiti I posuti mrvicama fete.

Sastojci:

maslinovog ulja 125 ml

belog luka 3 cena

kecapa 4 kasike

feta sira 250 g

sirceta 1 kasika

soli, bibera malo

OdiÄ•an prilog I preliv uz roÅtilj.