

Ziołowe ziemniaki z fetą na styl grecki

Ziołowe ziemniaki z fetą na styl grecki

Odkryj smak słonecznej Grecji w swoim domu dzięki tym aromatycznym ziemniakom z fetą! Delikatne ziemniaki w mundurkach, ugotowane na półmiętko i pokrojone w plastry, stanowią doskonałą bazę dla intensywnych smaków śródziemnomorskich. Soczyste oliwki i kremowa feta nadają potrawie autentycznego charakteru, a oliwa z oliwek wzbogacona świeżą skórką cytrynową i oregano tworzy niezapomniany aromat.

Dla kogo?

Ta prosta, a jednocześnie wyrafinowana potrawa spodoba się zarówno miłośnikom kuchni śródziemnomorskiej, jak i osobom poszukującym nowych smaków. Jest idealna dla wegetarian ceniących pełnowartościowe posiłki oraz dla wszystkich, którzy pragną szybko przygotować coś wyjątkowego bez zbędnych komplikacji.

Na jaką okazję?

Ziołowe ziemniaki z fetą sprawdzą się jako samodzielne danie na lekki obiad lub kolację. Mogą też stanowić doskonały dodatek do grillowanych mięs podczas rodzinnego spotkania. To również świetna propozycja na przyjęcie w stylu greckim – kolorowa, aromatyczna i efektowna.

Czy wiesz, że?

Feta to tradycyjny grecki ser wytwarzany z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i koziego. Oryginalna feta ma

chronioną nazwę pochodzenia w Unii Europejskiej i może pochodzić wyłącznie z określonych regionów Grecji. Jej słonawy, lekko kwaśny smak doskonale komponuje się z ziemniakami i ziołami.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić potrawę o pomidorki koktajlowe, czosnek lub świeżą bazylię. **Spróbuj dodać odrobinę miodu** do oliwy, aby uzyskać interesujący kontrast słodko-słony. Dla bardziej wyrazistego smaku, posyp danie przed podaniem świeżo posiekaną natką pietruszki i skrop sokiem z cytryny.