



Samo najlepsze!

Marchewki pieczone z sosem feta

Składniki

Sos jasny uniwersalny Łowicz

125 g sera feta

granat

pistacje

oliwa

Opis przygotowania:

Marchewki obierz, ułóż na blaszce do pieczenia, polej oliwą i piecz w nagrzanym piekarniku około 10 minut. W rondelku rozgrzej sos jasny uniwersalny Łowicz. Dodaj 100 g rozdrobnionego sera feta i podgrzej, dobrze mieszając. Upieczone marchewki ułóż na talerzu, polej sosem, posyp rozkruszoną fetą, grubo posiekanymi pistacjami i pestkami granatu. Podawaj na ciepło lub zimno.

