

Картофель в мундире под Фетой



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 👨‍🍳 Способ: в духовке
- 📅 Сезон: круглый год
- ✂️ Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- 1 запеченный картофель
- 2 ч.л. оливкового масла
- ½ чайной ложки чесночного порошка
- 50 г Феты
- 50 г греческого йогурта
- 1 жареный красный перец, мелко нарезанный
- ½ чайной ложки сумача (специя, похожая на паприку)
- несколько листьев базилика для сервировки (по желанию)

КАК ПРИГОТОВИТЬ

ШАГ 1. Нагрейте духовку, запекайте картошку в течение 1 часа, пока она не станет золотистой снаружи и мягкой внутри. Смешайте 1 чайную ложку оливкового масла с чесночным порошком. Вырежьте глубокий крестик в верхней части картошки, сбрызните чесночным маслом и втирайте с внешней стороны тоже. Верните картофель в духовку и запекайте еще 5 минут, пока края не станут золотистыми и хрустящими.

ШАГ 2. Тем временем раскрошите Фету в миске, добавьте греческий йогурт и взбейте до кремообразной консистенции. Добавьте мелконарезанный жареный красный перец. Разместите взбитую фету с кусочками красного перца в углублении, сделанном в картошке. Заправьте сумачом, сбрызните оставшейся 1 чайной ложкой оливкового масла и, если хотите, украсьте картошку сверху свежими листьями базилика.

