






Запеченный Саганаки с ароматной фиговой приправой



-  Время:
-  Сложность: простой
-  Способ: в духовке
-  Сезон: круглый год
-  Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- 2 тонких ломтика копченого сыра Мецовоне* (каждый по 250 г)
- 250 г фигового (инжирового) варенья
- 1 столовая ложка мелко нарезанных листьев свежего тмина
- 1 лимон (сок и цедра)
- 1 мелко нарезанный красный перец чили
- Вам также понадобится антипригарная или пергаментная бумага, и кулинарная нить

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Разогрейте духовку **до 180 °C** (вентилятор должен быть включен).

Пока она греется, подготовьте 2 единицы пергаментной (антипригарной) бумаги квадратной формы, незначительно превышающей размер сырного ломтика.

Затем расположите каждый из ломтиков на предназначенной для него бумаге, загните ее края и скрепите их кулинарной нитью.

Разместите получившуюся «кatomку» на противне, поставьте его в духовку и запекайте минут 15-20. Точное время необходимо определять по состоянию готовности сыра – он должен стать мягким, но не расплавиться!

В то время как сыр готовится, займитесь приправой для Саганаки. Возьмите широкую посуду, разместите в ней **фиговое варенье**, а затем добавьте к варенью тмин, перец, а также сок и цедру лимона и хорошенько перемешайте.

Саганаки следует подавать к столу в горячем виде, а потому как только сыр будет готов, вынимайте его из духовки, заправляйте ароматной фиговой приправой и без промедления начинайте наслаждаться его замечательным вкусом.

На заметку. Несмотря на то, что Саганаки является вполне самостоятельной закуской, в Греции его нередко едят с поджаренными тостами.

Советуем попробовать такой вариант и вам.