

## Płynna feta śniadaniowa

### Składniki na 2 porcje:

- 200 g fety
- Ok. 100 g miodu naturalnego
- Szczypta płatków chilli
- 2 gałązki świeżego tymianku lub 1 łyżka suszonego
- 1/2 szklanki wrzątku

### Przygotowanie:

1. Fetę połącz z połową ilości wrzątku, następnie utrzyj na prawie gładką masę lub całość zblenduj.
2. Miód podgrzewaj przez 2-3 min z pozostałą ilością wrzątku, dodaj szczyptę chilli oraz tymianek.
3. Płynną fetę oblej ciepłym miodem z chilli i tymiankiem. Podawaj, na przykład z pieczywem.

## Kluski oszustki

### Składniki na 2 porcje:

- 100 g mąki pszennej
- Bardzo ciepła woda
- Sól
- 10-12 oliwek
- 2 ząbki czosnku
- 1 gałązka świeżego tymianku lub 1/2 łyżki suszonego
- 1 gałązka świeżego rozmarynu lub 1/2 łyżki suszonego rozmarynu
- Oliwa
- Sól

### Przygotowanie:

1. Mąkę połącz z solą, a następnie zalej wodą. Wody dodaj tyle, ile potrzeba do tego, by powstało elastyczne ciasto, łatwo odchodzące od dłoni.
2. Odstaw ciasto pod przykryciem na 15 minut.
3. W tym czasie posiekaj oliwki w talarki, a czosnek w cieniutkie talarki. Na patelni rozgrzej sporo oliwy, dodaj czosnek, oliwki i zioła. Podgrzewaj całość ok. 3-4 minuty.
4. Kluski wrzuć do osolonego wrzątku. Gotuj 4 minuty od momentu wypłynięcia klusek na powierzchnię.
5. Odcedzone kluski dodaj na patelnię z oliwkami, podgrzewaj przez minutę i gotowe.

## Ser pieczony z oliwkami

### Składniki na 3-4 porcje:

- 200 g fety
- 1/2 pora
- 4 ząbki czosnku w łupinie
- Ok. 10-15 oliwek
- Ok. 6 sztuk suszonych śliwek
- Oliwa
- 4 łyżki octu balsamicznego
- Gałązka świeżego rozmarynu lub 1/2 łyżeczka suszonego rozmarynu
- Sól
- Czarny pieprz

### Przygotowanie:

1. Fetę umieść na środku naczynia do pieczenia.
2. Wokół fety ułóż pokrojonego w talarki pora, czosnek w łupinach, całe oliwki i posiekane suszone śliwki.
3. Całość obsyp ziołami i podlej oliwą, octem balsamicznym, oprósz odrobiną soli i czarnego pieprzu.
4. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez 25-30 minut.