

Artičoke s feta sirom



sestavine:

Sestavine

sol
sir - feta 200g
sončnično seme 4 žlice
artičoka 4 kosi

Priprava

Vzamemo štiri večje artičoke, odrežemo steblo in koškom nekoliko razpremo liste. Po potrebi odrežemo vrhove. Dobro jih operemo pod tekočo vodo. Razpremo notranjost in napolnimo z zmesjo feta sira in sončničnih semen. Liste spet stisnemo skupaj in koške postavimo v osoljen krop, ki naj sega do dveh tretjin. Posodo pokrijemo in po 20 minutah preverimo, če lahko brez težav izpulimo list. Koške položimo na krožnike in takoj ponudimo.

Serviranje

Postrežemo s temnim kruhom in maslom.