



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grekisk pytt med oliver och bakad fetaost

### Grekisk pytt

Småpotatis 400 g  
 Rödlök 1 st  
 ● Olivolja 1 tsk  
 Rosmarin/timjan mix ½ förp  
 ● Salt ½ tsk  
 Cocktailtomater 250 g  
 Fetaost 100 g  
 Bladpersilja 20 g  
 Snacksoliver 1 förp

### Dressade linser

Vitlök 1 klyfta  
 ● Olivolja 1 tsk  
 Flytande honung ½ förp  
 Citron ½ st  
 ● Salt 2 krm  
 Gröna linser 1 förp

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Grekisk pytt:** Klyfta potatis och rödlök. Lägg i en smord ugnform (ca 20x30 cm) och blanda med lite olivolja, rosmarin/timjan mix, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Dressade linser:** Blanda pressad vitlök, olivolja, flytande honung, pressad citronsaft (ca ½ msk), salt och lite nymald svartpeppar i en skål. Häll av och skölj gröna linser. Blanda ner linserna i skålen med dressing.
4. **Grekisk pytt:** Halvera cocktailtomater. Ta ut formen ur ugnen och lägg på tomater och fetaost. Tillaga mitt i ugnen ytterligare ca 10 min.
5. Grovhacka bladpersilja. Strö dressade linser, persilja och oliver över potatisen. Servera!