



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 1 tsk
 ● Rödvinvinäger ½ tsk
 ● Salt 2 krm
 Gröna linser 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Rödvinvinäger,
 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, rödvinvinäger, 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!