

## ***Topla salata \*BUJARDI\****



### **Sastojci**

#### **Za 4 osobe:**

- 4 paradajza srednje velicine
- 2 paprike
- 20 crnih maslina bez koštica
- 300 g feta sira
- 300 g kackavalja
- maslinovo ulje
- so
- origano
- 4 manje vatrostalne cinije

### **Priprema**

Paradajz iseci na krupnije kocke, papriku iseci takoe, na krupnije kocke. Ravnomerno rasporediti paradajz i paprike u cinije i posoliti. Ne preterivati sa soljenjem, zato što su feta i masline vec slani.

Dodati masline, na kriške isecen feta sir i pospite odozgo origanom.

Preko svega staviti na kriške isecen kackavalj da sve pokrije, preliter hladno ceenim maslinovim uljem i dodati, još malo ogirane.

Ko voli može da stavi i malo ljutu papricicu.

Staviti u rernu da se zapece 10 minuta, na 250 stepeni, dok se kackavalj ne istopi.

Može da se spremi i u mikrotalasnoj peci, samo što se tada pece na jacoj temperaturi, oko 5 minuta.

Poslužiti toplo uz prepecen hleb ili tost.