

Брускетты со взбитой фетой и вяленым мясом

<input type="checkbox"/>	Фета	200 г
<input type="checkbox"/>	Вяленое мясо	по вкусу
<input type="checkbox"/>	Греческий йогурт	4 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Чеснок	1 зубчик
<input type="checkbox"/>	Лимонный сок	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Оливковое масло	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Белый хлеб	по вкусу
<input type="checkbox"/>	Итальянские травы (базилик, орегано)	1 ч. л.
<input type="checkbox"/>	Соль, перец	по вкусу

Приготовление:

1. Фету разделить на кусочки, чеснок мелко нашинковать.
2. Положить в чашу блендера фету, йогурт, лимонный сок, оливковое масло и чеснок. Пробить до однородной массы.
3. Добавить приправы и перемешать.
4. Поджарить хлеб.
5. На хлеб нанести крем из феты и выложить кусочки вяленого мяса.