

Græske rejer



Hansens opskrifter

Forret: 4 personer

Ingrediens : Rejer

Oprindelsesland : Grækenland

Ingredienser:

1	tsk.	Salt
1		Løg
1	ds.	Flåede tomater
½	tsk.	Oregano
1	fed	Hvidløg
200	g	Store rejer
100	g	Fetaost
		Hakket persille

Fremgangsmåde:

Væden fra tomaterne hældes i en gryde. Tomaterne hakkes og kommes i gryden. Løgene hakkes og tilsættes sammen med oregano, salt og peber. Læg låg på gryden og lad det småkoge 10-15 min.

Tilsæt det finhakkeede eller pressede hvidløg. Fordel blandingen i små portionsskåle eller en tærteform. Rejerne fordeles over. Fetaosten brækkes i små stykker, oven på rejerne.

Bages ved 200 grader C. alm. ovn ca. 15 min. Drysses med persille ved serveringen.

