

## Μίνι-ντακάκια «χωριάτικα» με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»



"Γεύση από Κρήτη"  
Βασίλης Κωνσταντίνου

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Υλικά για 4 άτομα:

- 100 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- 8 μικρά κρίθινα παξιμαδάκια
- 1 ντομάτα
- ½ αγγούρι με τη φλούδα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 4-5 κλαράκια φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένο
- 8 ελιές καλαμών, χωρίς το κουκούτσι τους
- 6 κ.σ. αγουρέλαιο
- 1 κ.γλ. αλάτι

Εκτέλεση:

1. Ψιλοκόβουμε την ντομάτα σε ψιλά κυβάκια και τρίβουμε το αγγούρι στον χοντρό τρίφτη.
2. Τα μεταφέρουμε σ' ένα μπολ, προσθέτουμε το αλάτι, ανακατεύουμε καλά και βάζουμε το μίγμα σε ένα σουρωτήρι για να φύγουν τα περιττά υγρά.
3. Ανακατεύουμε σ' ένα άλλο μπολ το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» μαζί με το σκόρδο και τον δυόσμο. Αλείφουμε τα παξιμαδάκια με το «αρωματισμένο» Κατίκι και βάζουμε από πάνω μία κουταλιά από το μίγμα της ντομάτας.
4. Ραντίζουμε τα ντακάκια με λίγο αγουρέλαιο, βάζουμε στην κορυφή λίγα κομματάκια ελιάς και τα σερβίρουμε.