

Marynowany ser feta



Autor: **konhambos**
Przepisów: **367** Ocena: **7119**

1-2 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 200 g sera feta
- garść suszonych pomidorów
- 1-2 gałązki rozmarynu
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 2 ząbki czosnku
- mały strąk chili
- 2-3 ziarenka pieprzu
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Ser pokroic w kostki, pomidory w paski lub w kostki. Rozmaryn możemy dodać w całości, lub tylko posiekane igły. Czosnek obieramy i kroimy na kawalki. Do słoika wkładamy warstwami rozmaryn, ser, ziola, czosnek i pomidory. Można również dodać oliwki i chili. Zalewamy taką ilością oliwy, aby wszystko było pokryte. Przechowujemy tydzień w ciemnym, chłodnym miejscu, wtedy dopiero ser nabiera wszystkich walorów smakowych.



- 2 Smakuje znakomicie na chrupicym chlebie.



Twoje notatki do przepisu: