

Marynowany ser feta



Autor: **konhambos**
Przepisów: **367** Ocena: **7109**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 200 g sera feta
- oliwa z oliwek
- suszona papryczka chili
- suszone pomidory
- bazylia
- oregano
- rozmaryn
- cebula
- czosnek
- orzeszki piniowe
- migdały
- pieprz i odobina soli

Sposób przygotowania:

- 1 Do marynowania mogą być użyte świeże lub suszone przyprawy. Od dawna stosuje suszone przyprawy, gdyż w połączeniu z oliwą stają się według mnie bardziej aromatyczne. Większe przyprawy blenduje lub ucieram w moździerzu, następnie mieszam wszystkie składniki.



- 2 Ser feta kroje w kostkę 1x1 cm, na dno słoika wsypuje wszystkie przyprawy, układam na nich kostki sera i posypuje wierzch reszta przypraw. Następnie zalewam wszystko dobrą gatunkowo oliwą z oliwek, uważając aby ser był całkowicie pokryty - ten sposób zachowuje świeżość przez długi czas. Przechowywany w lodówce z

kazdym dniem staje sie coraz bardziej aromatyczny.



- 3 Marynowany ser feta jest niezastąpionym składnikiem salatek w greckim stylu, kanapek i past do chleba, pasuje do zapiekanek, faszerowanych warzyw, dan jednogarnkowych i jako nadzienie kotletów mielonych. Jest idealna przekaska z oliwkami i pomidorami.



Twoje notatki do przepisu: