

Marinovaná feta na řecký způsob

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Sýr necháme okapat a nakrájíme na kostky o hraně cca 2 cm. Česnek (2 stroužky) oloupeme a prolisujeme do hrnku s olivovým olejem. Přidáme hrubě drcený barevný pepř. Bylinky (po 2 snítkách) posekáme nahrubo (bez dřevnatých stonků), tak aby stále zůstaly znatelné lístky - vypadá to hezky. 2 sušené chilli papričky, 5 sušených rajčat a hrst (černých) oliv nasekáme nahrubo. Všechny tyto suroviny pak vmícháme do česnekového oleje. Do sklenice dáme vždy jednu vrstvu kostek sýra, zalijeme ji olejem se všemi přísadami, a takto pokračujeme, dokud nebude sklenice plná. Kostky sýra by měly být zcela ponořené. Necháme v chladu odležet nejméně dva dny. Podáváme s miskou Ajvaru, který krásně doplňuje chuť tohoto naloženého sýra.

Ingredience

- Česnek - 5 g
- Rozmarýn čerstvý 18 g - 5 g
- Paprika červená chilli - 5 g
- Tymián čerstvý - 3 g
- Šalvěj - 3 g
- Oregáno drcené - 3 g
- Olivový olej - 300 g
- Olivy zelené - 50 g
- Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml - 50 g
- Pepř čtyř barev celý 16 g - 1 g
- Balsýr 200 g - 400 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

