Marinierter DŽIUGAS®



Zutaten

200 g	Hartkäse DŽIUGAS
200 ml	hochwertiges Olivenöl
1/4 TL	geräuchertes Paprikapulver
1/4 TL	zerkleinerte Paprikaflocken
3	zerdrückte Knoblauchzehen
4 Zweige	frischer Rosmarin
4 Zweige	frischer Thymian

Zubereitung

Geben Sie das Öl, das geräucherte Paprikapulver, die Paprikaflocken und den Knoblauch in ein sauberes Glas. Fügen Sie die Kräuter und schließlich den zerbröckelten Käse hinzu. Drehen Sie das Glas um und halten Sie es 1 Minute lang gedrückt, um das Öl zu verteilen.

Stellen Sie das verschraubte Glas in den Kühlschrank und bewahren Sie es mindestens eine Stunde lang auf. Sie können den Käse bis zu zwei Wochen lang marinieren, um ihm mehr Geschmack zu verleihen.

Bei Raumtemperatur servieren.

Allein ein hervorragender Snack, aber auch zum Würzen von Salaten geeignet. Zusammen mit dem Käse können Sie auch Oliven in ein Glas geben und so eine kleine Snack-Auswahl erhalten.