Fromage à pâte dure DŽIUGAS® mariné



Ingrédients

200 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
200 ml	d'huile d'olive de qualité
1/4 de cuillère à café	de poivron fumé
1/4 de cuillère à café	de morceaux de poivron broyés
3	gousses d'ail épluchées et écrasées au couteau
4 brins	de romarin frais
4 brins	de thym frais

Préparation

Mettre l’huile, le poivron fumé, les morceaux de poivron et l’ail dans un bocal en verre propre. Ajouter les herbes et enfin le fromage en morceaux. Retourner le bocal à l’envers et laissez reposer 1 minute pour que l’huile se répande uniformément.

Placer le bocal fermé au réfrigérateur et laisser reposer au moins une heure. Vous pouvez faire mariner le fromage jusqu’à deux semaines, il obtiendra ainsi encore plus de goût.

Servir à température ambiante.

Ce fromage peut se consommer seul comme en-cas ou en accompagnement dans diverses salades. Vous pouvez également ajouter des olives au fromage dans le bocal, cette préparation lui donnera un très bon goût.