Marinuotas kietasis sūris DŽIUGAS®



Ingredientai

200 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
200 ml	kokybiško alyvuogių aliejaus
1/4 arbatinio šaukštelio	rūkytos paprikos
1/4 arbatinio šaukštelio	susmulkintų paprikos dribsnių
3	nuluptos ir sutraiškytos peiliu česnako skiltelės
4 šakelės	šviežių rozmarinų
4 šakelės	šviežių čiobrelių

Paruošimas

Į švarų stiklainį supilkite aliejų, rūkytą papriką, paprikos dribsnius ir česnakus. Sudėkite prieskonines žoleles ir galiausiai, gabaliukais sulaužytą sūrį. Apverskite stiklainį aukštyn kojomis ir palaikykite 1 minutę, kad aliejus pasiskirstytų.

Užsuktą stiklainį dėkite į šaldytuvą ir laikykite bent vieną valandą. Sūrį marinuoti galite iki dviejų savaičių – taip jis įgaus daugiau skonio.

Patiekite kambario temperatūros.

Toks sūris tinka užkandžiams vienas, juo skanu pagardinti salotas. Kartu su sūriu į stiklainį galite įdėti ir alyvuogių – turėsite puikių užkandžių asorti.