Marynowany ser twardy DŽIUGAS®



Składniki

200 g	sera twardego DŽIUGAS
200 ml	oliwy z oliwek
1/4 łyżeczki	wędzonej papryki
1/4 łyżeczki	rozdrobnionych płatków papryki
3	obrane oraz rozgniecione nożem ząbki czosnku
4 gałązki	świeżego rozmarynu
4 gałązki	świeżego tymianku

Przyrządzanie

Do czystego słoika należy wlać oleju, dodać wędzoną paprykę, płatki papryki i czosnek. Wsypać zioła i na koniec, ser połamany na kawałeczki. Przewrócić słoik do góry dnem oraz potrzymać 1 minutę, żeby olej się wymieszał.

Zakręcony słoik należy włożyć do lodówki i pozostawić tam przynajmniej na godzinę. Ser można marynować do dwóch tygodni — w ten sposób jego smak stanie się bardziej intensywny.

Podawać ogrzany do temperatury pokojowej.

Taki ser jest doskonały jako przekąska bez dodatków, jak również do doprawienia sałatek. Wraz z serem do słoika można włożyć również oliwki — otrzymają Państwo doskonały zestaw przekąsek.