# Маринованный твердый сыр DŽIUGAS®




## Ингредиенты

| | |
|---|---|
| 200 г | твердого сыра DŽIUGAS |
| 200 мл | качественного оливкового масла |
| 1/4 чайной ложки | копченой паприки |
| 1/4 чайной ложки | измельченные хлопья паприки |
| 3 | очищенные и раздавленные ножом дольки чеснока |
| 4 капли | свежего розмарина |
| 4 капли | свежего тимьяна |

## Приготовление

В чистую банку влить растительное масло, добавить копченую паприку, хлопья паприки и чеснок. Добавить пряные травы и в конце кусочки сыра. Переверните банку вверх дном и подержите 1 минуту, чтобы растительное масло распределилось.

Закрытую банку поставить в холодильник и держать там хотя бы час. Мариновать сыр можно до двух недель — так он приобретет больше вкуса.

Подавать комнатной температуры.

Такой сыр подходить для закуски как отдельно, так и в салате. Вместе с сыром в банку можно добавить и оливки — тогда у вас будет прекрасное закусочное ассорти.