

Marinirani sir i masline



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladog sira
- **oko 12** maslina
- **maloljute** papricice
- **po ukusu** morske soli
- **malomlevenog** crnog i belog bibera
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **po ukusu** origana, bosiljka, miroiје, ruzmarina
- **po potrebi** aromatizovanog ulja, ili maslinovog ulja
- **1 kašičica** belog vinskog sirceta

Priprema

Sir izrezati na kockice, pa reati u teglu. Naizmenicno posipati solju, ako sir nije dovoljno slan, biberom i zacinskim travama. Preko sira reati seckanu papricicu i masline. Naliti uljem do vrha tegle i dodati kašičicu belog vinskog sirceta. Držati u frižideru.

Savet

Ulje koje ete izabrati je vaš izbor, kao i vrsta sireta, sve je stvar ukusa.