# *Feta sir sa zacinima, u maslinovom ulju*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1/2 kg**feta sira

**Marinada za sir:**

- **2 cena**sitno iseckanog, belog luka
- **1/3 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**tucane, ljute, paprike
- **1/3 kašicice**crvenog bibera
- **1/2**limuna (sok i izrendana korica)
- **1 kašicica**meda
- **150 ml**maslinovog ulja
- sveži bosiljak
- origano

## Priprema

Da biste sir isekli na jednake kockice stavite ga na radnu površinu, pa ga isecite koncem. Iseceni sir složite u teglice.

U maslinovo ulje, prvo, staviti med, pa ga mešati da se, potpuno, otopi. Zatim dodati sve, navedene, zacine i dobro ih sjediniti. Bosiljak i origano dodajte po, vašem, ukusu. Pripremljenu marinadu preliti preko iseckanog sira, u teglicama. Ako treba, doliti još maslinovog ulja.

Teglice cvrsto zatvoriti i, nekoliko puta, ih blago okrenuti gore-dole, da bi se marinada rasporedila ravnomerno. Ostaviti teglice na, najnižu, policu u frižideru i ostaviti da odstoji 2-3 dana. Zatim izvadite, bockajte cackalicama i uživajte. Narocito se slaže uz pivo.

Ne treba da vas buni ako je smesa u teglici, kada je izvadite iz frižidera, malo, stegnuta. To je zbog ulja i meda. Samo ostaviti da odstoji, na sobnoj temperaturi, oko pet minuta, pa poslužiti.

## Savet