

Marinirani feta sir



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fetu sa ljutim papricicama:

- **100 g** feta sira
- **1 kašik** mešavine mediteranskih začinskih trava (majčina dušica, bosiljak, ruzmarin)
- **1 cen** belog luka
- **6** svežih crvenih i žutih ljutih papricica
- **1** lovorov list
- **malobibera** u zrnu
- **malokleke** u zrnu
- **malomaslonovog** ulja

Za fetu sa crnim maslinama:

- **100 g** feta sira
- **1 kašik** mešavine mediteranskih začinskih trava (majčina dušica, bosiljak, ruzmarin)
- **1 cen** belog luka
- **4** crnih maslina u slanici
- **1** lovorov list
- **malobibera** u zrnu
- **malokleke** u zrnu
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Beli luk oljuštite i sitno iseckajte. U tanjir stavite iseckani beli luk i zacinsko bilje i promešajte. Fetu (ja sam koristila Grekos punomasni meki sir jer nije jako slan) narežite na kockice. Kockice sira uvaljajte u mešavinu zacina u tanjiru. Sir slagati u sterilisane staklenke a izmeu redova staviti ljute papricice u jednom slucaju ili polovine crnih maslina u drugom slucaju, lovorov list i zrna bibera i kleke. Sve zaliti maslinovim uljem (mislím da u moju malu teglicu nije stalo ni 100 ml. maslinovog ulja – nisam merila, a teglica je bila do vrha popunjena sa 100 g kockica feta sira).

Staklenku dobro zatvoriti i ostaviti na tamnom i hladnom mestu (ne u frižideru) najmanje 7 dana. Marinirani feta sir možete upotrebiti uz neko posluženje.

Savet

Takoe ga možete koristiti za grku salatu ili kod izrade slanéh kolaa sa feta sirom. Sa ovim aromatinim sirom dobiете lepši, puniji okus vašeg jela.