

Marinirani feta sir



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za fetu sa ljutim papricicama:

- **100 g**feta sira
- **1 kašikamešavine** mediteranskih zacinskih trava
- (majcina 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**geta sira
- **1 kašikamešavine** mediteranskih zacinskih trava
- (majcina dušica, bosiljak, rurmarin)
- **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 tanjur stavite iseckani beli luk i zacinsko bilje i pomešajte. 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 slučaju ili polovine crnih maslina u drugom slučaju, lovorov list i zrna bibera i kleke. Sve zaliti maslinovim uljem (mislim 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 slanih kolaa sa feta sirom. Sa ovim aromatinim sirom dobiete lepši, puniji okus vašeg jela.