

## *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
- **mal**o bibera u zrnu
- **mal**o kleke u zrnu
- **mal**o maslinovog 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
- **mal**o bibera u zrnu
- **mal**o kleke u zrnu
- **mal**o maslinovog 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 slanih kolaa sa feta sirom. Sa ovim aromatinim sirom dobiете lepši, puniji okus vašeg jela.