

Marynowana feta z ziołami. Zrób sama idealny dodatek do sałatek

Marynowana feta to jedna z tych przekąsek, które robią wrażenie swoją prostotą i smakiem. Kawałki sera kąpiące się w aromatycznej oliwie z ziołami i przyprawami to prawdziwa uczta dla podniebienia.

Ten przepis sprawi, że w kilka minut przygotujesz wykwintną przekąskę, która idealnie sprawdzi się na romantycznej kolacji, spotkaniu z przyjaciółmi czy jako dodatek do deski serów.

Składniki (na 1 słoik około 300ml):

Dla sera:

- 200g fety (najlepiej greckiej, w kawałku)
- 150ml dobrej jakości oliwy z oliwek extra virgin

Przyprawy i zioła:

- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonych liści rozmarynu
- 1 łyżeczka suszonych liści oregano
- 1/2 łyżeczki suszonych liści tymianku
- 1/2 łyżeczki ziaren czarnego pieprzu
- szczypta płatków chili (opcjonalnie)
- 2-3 listki świeżej bazylii (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Przygotuj ser: Fetę pokrój w kostki o wielkości około 2cm. Jeśli ser jest bardzo słony, możesz go wcześniej przez 10 minut namoczyć w zimnej wodzie i osuszyć.

Przygotuj przyprawy: Czosnek obierz i pokrój w cienkie plasterki. W małej misce wymieszaj wszystkie suszone zioła i przyprawy.

Układaj w słoiku: W czystym słoiku układaj na przemian kawałki fety i mieszankę ziół. Dodaj plasterki czosnku między warstwami sera.

Zalej oliwą: Całość zalej oliwą tak, aby ser był całkowicie przykryty. Delikatnie potrząśnij słoikiem, żeby oliwa dostała się we wszystkie zakamarki.

Marynuj: Słoik szczelnie zakręć i pozostaw w temperaturze pokojowej na 2-3 godziny, następnie przenieś do lodówki.

Jak podawać:

Marynowaną fetę najlepiej serwować po przynajmniej 24 godzinach marynowania. Wyciągnij ją z lodówki około 30 minut przed podaniem, żeby nabrała temperatury pokojowej. Podawaj z ciepłym pieczywem, krakersami lub jako element mezze. Aromatyczna oliwa, która pozostanie po sera, świetnie nadaje się do smarowania chleba czy jako dressing do sałatek.

Przechowywanie:

Marynowana feta w lodówce zachowa świeżość przez około 2 tygodnie. Ważne, żeby ser był zawsze przykryty oliwą – jeśli poziom oleju spadnie, dolej świeżą oliwę.

Warianty:

Śródziemnomorska: Dodaj suszone pomidory i oliwki kalamata

Prowansalska: Wzbogać o lawenda i tymianek cytrynowy

Pikantna: Zwiększ ilość chili i dodaj ziarno kolendry

Ta marynowana feta to prawdziwy skarb w kuchni – raz przygotowana, długo cieszy podniebienie i zawsze ratuje sytuację, gdy potrzebujesz szybkiej, ale wykwintnej przekąski!



marynowana feta