
Marynata z pomidorów i sera

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4143 razy.

50 dag pomidorów /bardzo małych/,

30 dag sera mazzarella lub twardego sera feta,

2 szklanki oliwy,

4 łyżki octu winnego,

1 pęczek świeżej bazylii lub 2 łyżeczki suszonej albo ziół prowansalskich,

1 łyżka soli,

pieprz

Pomidory umyć i osuszyć . Ser pokroić w kostkę o boku 1 cm. Bazylie opłukać , osuszyć i posiekać . Wlać do słoika ocet i olej, wsypać sól oraz pieprz i dobrze wymieszać . Następnie włożyć ser i przełożyć go pomidorkami oraz bazylię. Marynatę odstawić na 24 godziny.

Czy marynatę można przechowywać dłużej?

Czy nadaje się na zimę?

Nadesłał(a):Basia 2005-09-12 23:09:23