
Ser w pikantnej zalewie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2400 razy.

SKŁADNIKI:

- * 40 dkg sera feta
- * 5 ząbków czosnku
- * ostra papryka
- * świeża lub suszona bazylia
- * szklanka oliwy

PRZYGOTOWANIA:

- * Ser pokroić w kostkę średniej wielkości.
- * Jeżeli jest świeża bazylia, to posiekać ją.
- * Czosnek obrać , papryczkę umyć .
- * W wyparzonym słoiku układać warstwami ser potem papryczkę, czosnek i bazylię.
- * Wszystko zalać oliwą i szczelnie zamknąć .
- * Wstawić do lodówki na jeden dzień.
- * Tak przygotowany ser można przechowywać 3 tygodnie.

Źródło: Telegazeta TVP2