

---

# Ser w pikantnej zalewie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2453 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