

МАРИНОВАННЫЙ ТВЕРДЫЙ СЫР DŽIUGAS®



Ingredientai

200 г	твердого сыра DŽIUGAS
200 мл	качественного оливкового масла
1/4 чайной ложки	копченой паприки
1/4 чайной ложки	измельченные хлопья паприки
3	очищенные и раздавленные ножом дольки чеснока
4 капли	свежего розмарина
4 капли	свежего тимьяна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чистую банку влить растительное масло, добавить копченую паприку, хлопья паприки и чеснок. Добавить пряные травы и в конце кусочки сыра. Переверните банку вверх дном и подержите 1 минуту, чтобы растительное масло распределилось.

Закрытую банку поставить в холодильник и держать там хотя бы час. Мариновать сыр можно до двух недель – так он приобретет больше вкуса.

Подавать комнатной температуры.

Такой сыр подходит для закусочки как отдельно, так и в салате. Вместе с сыром в банку можно добавить и оливки – тогда у вас будет прекрасное закубочное ассорти.