Sir u ulju sa začinima



Osobno obožavam razne začine , tako i ovaj sir koji je u ukusnom začinjenom ulju .

Kako ovaj sir stoji u začinskom ulju tako poprimi fantastičnu aromu i okus .

SASTOJCI :

1 l maslinovog ulja (može i bilo koje drugo ulje)

1 kg feta sir (može i bilo koji drugi sir)

2 žličice vlasca (začin)

2 žličice mažuran (začin)

1 žličica timijan (začin)

1 žličica tzatziki (začin) – (ili Mozzarela začin, a može i ružmarin)

Kim (začin) – samo na vrh noža

Čili (po vašem guštu)

Češnjak – (jedan češanj češnjaka ide na jednu teglicu od 1 kg)

Masline (po vašem izboru) – (nisu obavezne)

POSTUPAK :

1 . sir izrezati na kockice veličine koje vi želite …

2 . češnjak i čili izrezati na kolutiće …

3 . u ulje staviti sve suhe sastojke i izmiješati …

4 . u čiste i sterilne staklene teglice staviti malo ulja …

5 . stavljati sir , masline , češnjak , čili pa opet ulje (ulje kad sipate svaki put treba izmiješati) …

6 . redoslijed nije bitan …

7 . napuniti pune teglice , te sir treba bit u potpunosti pokriven s uljem …

8 . teglice dobro zatvoriti te ih ostaviti u hladnjak ili na hladno mjesto …

9 . pripremljeni sir treba da stoji 14 dana , te ga svaki dan uzeti i okretati teglicu kako bi se začini
ponovo izmiješali …

NAPOMENA I SAVJETI :

• Bitno je da sir odleži svojih 14 dana kako bi se dobro aromatizirao .

• Držite sir na hladnome kako se ne bih pokvario .

• Ako sir nije u potpunosti pokriven s uljem mogao bih se pokvariti .

• možete koristiti svoj omiljeni sir npr . Gauda , dimljeni sir , kozji sir , Emmentaler itd …

• možete kombinirati razne vrste sira u svojim teglicama .

• možete koristiti svoje omiljeno ulje npr . maslinovo , suncokretovo , bučino , ulje od repice itd …

• možete pomiješati npr . 150 ml bučinog ulja s 850 ml suncokretovog ulja ili ulja od repice …

• kad pojedete sir i masline , ulje nemojte baciti jer ga možete upotrijebiti u raznim salatama , u

razna tijesta za kruh ili peciva , za paštu itd …








Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri