




## Ser feta marynowany w oleju

 H A B I B I

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

Ser feta - 200 g

Ocet balsamiczny - do smaku

Olej słonecznikowy - 1 szklanka

Olej sezamowy - do smaku

Czosnek - 3 duże ząbek

Sos chili - do smaku

Sos sojowy (ulubiony rodzaj) - do smaku

### Dodatkowe info:

Do marynowania nie nadaje się ser typu feta, który jest bardzo miękki, lekko mazisty o aksamitnej konsystencji.

Najlepiej wybrać ser o chropowatej strukturze, zwarty, o wyglądzie polskiego twarogu w dużych kostkach.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Dobrze umyć, wyparzyć i osuszyć dwa słoiczki. Wypełnić serem feta pokrojonym w kostkę.

Olej rozgrzać w rondelku nie doprowadzając do zagotowania. Zdjąć z palnika. Ząbki czosnku pokroić w plasterki i wrzucić do rozgrzanego oleju. Kiedy zaczną się rumienić odcedzić olej i pozostawić do ostygnięcia.

Do jednego słoiczka wlać niewielką ilość oleju sezamowego oraz kilka kropli sosu chili. Dopełnić olejem czosnkowym.

Do drugiego słoiczka wlać nieco sosu sojowego i odrobinę octu balsamicznego. Dopełnić olejem czosnkowym.

Słoiczki zakręcić i wstawić na kilka dni do lodówki.