

Ser szopski w suszonych pomidorach



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser szopski (można użyć fety)

suszone pomidory

papryczka chili

zioła prowansalskie

orogano

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobiłam dwa słoiczki.. w jednym jest ser szopski panierowany w ziołach prowansalskich i oregano, zawijany w suszone pomidory, spiekie wykałaczką, drobno pokrojona papryczka i zioła, zalane wszystko oliwą z oliwek. w drugim tylko ser szopski drobno pokrojona papryczka chili i kawałki suszonych pomidorów oraz zioła. odstawione w ciemne chłodne miejsce.. zobaczymy co z tego wyjdzie:)

Jeżeli chcecie dać do lodówki to radzę zalać olejem rzepakowym bo oliwa z oliwek niskich temperatur nie znosi i olej się zrobi w lodówce metny. Takie antipasti można trzymać od 2-3 tygodni. Oczywiście można składniki zmienić na faszerowane fetą małe pomidorki, oliwki czy papryczki. Dzisiaj byłam w Sklepie Kolonialnym Connsoni w Częstochowie i takie marynowane cudenka kosztują od 9,99 do 13,99 za 100g, więc chyba warto zrobić coś takiego w domu :) na pewno będzie taniej:)