

marynowany ser owczy



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryczka chili	3 szt.
czosnek	6 ząbków
oliwa	250 g.
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżka
ser owczy	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić w kostkę i wrzucić do słoików. Czosnek obrać i wkroić do sera. Dołożyć paprykę i pieprz. Zalać oliwą.