

Grčka rapsordija



1 TL mažurana
1 TL ružmarna
1 TL majčine dušice
1TL origano
1 TL vlasca
1 TL metvice
1 TL šarenog papra

30-tak crnih ili zelenih maslina

250 g sira iz salamure (fetta)

Začine (neka budu suhi) zajedno sa maslinama i sirom stavimo u jednu prikladnu posudu koju možemo zatvoriti poklopcem (da ne ulazi zrak). Sve skupa zalijemo sa maslinovim ujem, tako da ulje prekrije sve sastojke.

Ostavimo na hladnom mjestu(hladnjak) jedno 2-3tjedna.

Prije serviranja izvadimo iz hladnjaka da odstoji na sobnoj temperaturi 2 sata.

Ovo divno predjelo ili mali snack paše izvrsno sa crnim vinom.

Također na ovaj način možete konzervirati svaki polutvrđi ili tvrdi sir.

