



Hozzávalók:

1 kg nem túl sós feta sajt

I. változat:

6-7 gerezd fokhagyma, 5 apró (3 centis) csilipaprika, 1-1 kis cserép (olyan kis cserép, amelyik készen kapható a nagy élelmiszeráruházakban) rozmaring és kakukkfű, 1 evőkanál citromlé, 4 dl olaj (lehet olíva vagy ízesített (például fokhagymás is), 15 szem paprikával töltött olajbogyó

II.változat

1-1 evőkanál szárított origano, rozmaring és kakukkfű, 1 evőkanál durvára tört színes borskeverék, félmarék keményebb (jól vágható) marinált paprika, félmarék kimagozott fekete olajbogyó, 4 dl olaj (lehet olíva vagy ízesített (például fokhagymás is)

1. A sajtot, bármelyik fűszerezést is választjuk, makkás-cukornyai kockákra vágjuk. Az első változathoz a fokhagymát présen átnyomjuk vagy pépesre elkaparjuk, a kimagozott csilipaprikát és a szárról leszedett zöldfűszer leveleket apróra vágjuk. Mindezeket a citromlével együtt az olajba keverjük.

2. Az olajbogyót vastagabb karikákra vágjuk, majd a fetával együtt csinos kis üvegekbe töltjük úgy, hogy mindig öntünk hozzá a fűszeres olajból is. Kicsit összerázzuk. Fontos, hogy az olaj ellepje. Jól lezárva hűvös spájzban vagy hűtő-szekrényben érleljük 1 éjjelen át.

3. A második változathoz való zöldfűszereket és borskeveréket összeforgatjuk, sütőpapírra szórjuk (a sütőpapír fontos, mert nem ragad hozzá a sajt). A fölkockázott fetát rászórjuk, a papír négy sarkát összefogjuk, és könnyed mozdulatokkal összerázzuk. Akkor jó, ha a fűszerkeverék a sajt-kockákat szinte teljesen körbeveszi.

4. A marinált paprikát csinos kis csíkokra, az olajbogyót vastagabb karikákra vágjuk, majd a szemnek tetszetősen, a sajttal felváltva kis üvegekbe töltjük. Közben folyamatosan, apránként töltjük rá az olajat. Aki szereti, néhány elfelezett fokhagymagerezdet is az üvegekbe csúsztathat. Kicsit összerázzuk. Fontos, hogy az olaj ellepje. Jól lezárva hűvös spájzban vagy hűtőszekrényben érleljük 1 éjjelen át. Ez a különlegesség kb.1 hétig tartható el, feltételezve, hogy le van zárva és az olaj is végig ellepi. Ajándéknak is nagyszerű lehet, de figyeljünk, hogy a hűtőszekrényben próbáljuk a „legmelegebb” helyre tenni - ahol a zöldségek is vannak - különben egy kicsit megkásásodhat az olaj, ami persze nem jelent hibát, de így kevésbé látványos az ajándékunk. Igaz, a legtöbb esetben szobahőmérsékleten rövid idő alatt kitisztul.

8 főre

Elkészítési idő: 15 perc + érlelés