

## Sýrové kousky (tofu) v oleji

---

na 8 porcí: různé druhy sýra  
(hermelín, niva, balkánský apod.) celkem asi 650 g nebo tofu (ochucené nebo natural)  
2 větší cibule  
2 až 4 stroužky česneku  
2 čerstvé feferonky  
2 bobkové listy  
oblíbené koření, třeba koření na grilovaný sýr cca 2 lžičky  
olej neutrální chuti (např. řepkový)

Nejdříve si připravíme nálev z oleje. Oloupanou cibulku si nakrájíme na tenká čtvrtkolečka, česnek na plátky a feferonky na tenká kolečka. Cca půl litru oleje rozejdeme a necháme v něm mírně probublávat nakrájenou zeleninu i koření asi 20 minut. Poté vyjmeme bobkové listy a nálev necháme chladnout.

Mezitím si sýry nebo tofu nakrájíme na kousky a střídavě navrstvíme do zavařovací sklenice (nebo několika menších sklenic). Zalijeme nálevem, popřípadě dolijeme olejem, aby bylo vše pod hladinou. Uzavřeme a uložíme do chladničky. Konzumovat můžeme téměř ihned, po několika dnech uležení bude chuť ještě lepší. Při ubírání dbáme, aby povrch směsi zůstal přikrytý olejem (nebo dolijeme).

Podáváme ideálně s domácím pečivem. Ochucený olej je delikateska...