

---

## 240. "Wegańska feta" / "Vegan feta cheese"

Dziś przygotujemy dla Was wegański odpowiednik sera feta w aromatycznej zalewie oliwnej z ziołami. Idealne rozwiązanie do sałatek, po prostu pycha! Odcinek ma również angielskie napisy przygotowane przez [Translab](#).

We'll prepare a vegan replacement of feta cheese for you today. It's in an aromatic olive oil marinate with herbs. It's a perfect solution for salads – simply delicious! This episode has English subtitles prepared by [Translab](#).

Czas przygotowania: 5 minut + czas odsączania tofu / 15 minutes + tofu draining time

Ilość: 1 słoiczek 240 ml / 1 jar (240 ml)

Składniki / Ingredients:

- 200 g tofu naturalnego / natural tofu
- 1-2 łyżki octu jabłkowego / 1-2 tablespoons apple cider vinegar
- 1 łyżeczka soli / 1 teaspoon salt
- 1 garść świeżego tymianku i rozmarynu / 1 handful fresh thyme and rosemary
- 1/2 szklanki oliwy / 1/2 glass olive oil

Sposób przygotowania / Instructions:

Tofu wyjmujemy z woreczka i odciskamy z nadmiaru wody przykrywając je ręcznikiem papierowym z obu stron i umieszczając pomiędzy dwoma drewnianymi deskami do krojenia. Gdy jest już dość suche, kroimy je w kostkę i zakrapiamy octem jabłkowym. Zioła kroimy, siekamy, wrzucamy do moździerza, dosypujemy sól i ucieramy. Następnie nacieramy nimi kostki zakwaszonego tofu. Przekładamy do słoiczka, zalewamy oliwą i gotowe! Taka "feta" choć nadaje się do spożycia od razu, jest najlepsza po kilku dniach. Smacznego i na zdrowie!

Take the tofu out of its plastic bag, wrap it in a paper towel and press it between two wooden chopping boards in order to remove the excessive water. When it's dry enough, dice it and sprinkle it with lemon juice. Chop the herbs, put them into a mortar, add salt and grind. Then, rub it into the soured tofu dice. Put them into a jar, pour olive oil over them and it's done! Such "feta cheese" can be eaten immediately but it tastes best after several days. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>