

# Czosnek w zalewie z oliwy z oliwek



Autor: **alkakucharka**  
Przepisów: **30** Ocena: **156**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 3 - 4 główki czosnku ( dla jednego słoiczka o pojemności ok. 300 g )
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Obieramy wszystkie ząbki czosnku, wrzucamy ząbki do maszynki do siekania i rozdrabniamy czosnek, aż powstanie bardzo drobna kosteczka.

Jeśli nie mamy takowej maszynki to możemy również ręcznie posiekać czosnek w drobniutką kostkę, ale to wymaga sporo pracy , cierpliwości i czasu, także proponuję jednak zakup maszynki, zaoszczędzimy czas i uwolnimy rękę od zapachu czosnku.  
Na najprostszą maszynkę nie wydamy dużo - koszt to ok. 10 zł, 20 zł.

Przekładamy zmielony czosnek do słoiczka o pojemności ok. 300 g i zalewamy oliwą z oliwek aż po brzeg słoiczka.

W czasie używania zalewy czosnkowej, może się zdarzyć , że będziemy musieli dolać nieco oliwy, kiedy zauważymy , że w słoiczku zrobiło się "sucho" i został nam prawie tylko czosnek, bez wahania dolewamy jej ponownie.

W ten prosty ,szybki sposób, mamy gotowy czosnek , który długo nam posłuży.  
Teraz jeśli chcemy dodać czosnku do jakiejś potrawy, sięgamy od razu po już gotowy produkt .  
Słoiczek przechowujemy w lodówce. Ja trzymam go na najniższej półce.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: