

Czosnek w zalewie z oliwy z oliwek



Autor: **alkakucharka**
Przepisów: **30** Ocena: **198**

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 drobną 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: