

Oliwy smakowe

Autor: **MP3-ka**Przepisów: **159** Ocena: **1743**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- oliwa - nie musi być extra virgin
- zioła: bazylija, tymianek lub rozmaryn
- papryczki ostre lub czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Bazylię, tymianek lub rozmaryn dzielimy na listki/gałązki; czosnek obieramy, można ząbki pokroić na pół papryczki używamy całe. Oliwę wlewamy do garnka, dodajemy zioła/papryczki lub czosnek i podgrzewamy.
- 2 Oliwę ma się lekko gotować - wygląda to tak, że listki, papryka czy czosnek się "prażą". (Trzeba pilnować żeby się nie spaliło!) "Prażymy" około 5 minut, wyłączamy gaz. Gdy oliwa wystygnie wlewamy ją do buteleczek - można wrzucić do środka zioła, żeby od razu było widać smak danej oliwy :)

Twoje notatki do przepisu: