

Pasta z lubczyku



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2192** Ocena: **48605**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie



Składniki:

- 4 chabazie (łodygi) lubczyku
- 1 łyżeczka soli
- 100 ml oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Liście wraz z łodygami mielimy na najmniejszych oczkach, dwukrotnie. Dodajemy oliwę i sól, mieszamy, przekładamy do małych słoiczków, zakręcamy. Gotujemy przez 20 min. Wyjmujemy ze wrzątku. Układamy nakrętką do spodu, studzimy.

Twoje notatki do przepisu: