OLEJE SMAKOWE/ CZOSNKOWY/PIKANTY/ZIOŁOWY

gacek1000

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

CZOSNEK - 10 ząbek

OLEJ SŁONECZNIKOWY - 1 litr

ŁADNA OZDOBRA BUTELKA 0,5 l+DOZOWNIK DO ALKOHOLU - 2 szt.

CAŁE SUSZONE PAPRYCZKI PIRI-PIRI LUB MAŁĘ CHILLY - 10 szt.

Dodatkowe info:

Tak przygotowany dodatek jest bardzo dobrym wzbogaceniem smakowym do smażenia a także jako dodatek do różnego rodzaju sałatek lub świeżej sałaty

Smakowy olej także można przyrządzić na bazie ziół
-świeżej gałązki rozmarynu,tymianku,bazylii,oregano..
dodając do całości jeszcze kilka łyżek octu winnego mamy świetną bazę do sosu winegret..

P.S
olej w butelkach możemy uzupełniać 2 do 3 razy (w przypadku jak będzie mniej jak połowę opakowania) i dalej nasz olej będzie aromatyczny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Główkę czosnku obieramy i dzielimy na dzwonka które także obieramy i kroimy na połowę wzdłuż. Wrzucamy do butelki i zalewamy olejem.

Z papryką jest prościej-porostu wrzucamy do butelki.

Tak przygotowane zalewy odstawiamy na 2 tygodnie żeby olej wchłonął aromaty z warzyw od czasu do czasu mieszając.