





Oliwa aromatyzowana bazylią


 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 10 min

 8 porcji

Składniki:

oliwa z oliwek - 150 ml

bazylia - 1/2 pęcz

Dodatkowe info:

Zastosowanie: Idealna do skropienia pieczonych pomidorów, zup i sałatek. W zasadzie w ten sposób można przygotować wiele smaków np. z natką pietruszki, koprem, cebulką dymką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować szklankę wody. Liście bazylii umyć i wrzucić do gotującej się wody. Gotować 1-2 minuty. Odcedzić na sicie i odstawić do ostygnięcia. Sparzoną bazylię umieścić na ręczniczku papierowym i odcisnąć nadmiar wody. Do kielicha blendera wlać oliwę i dodać bazylię. Całość zmiksować. Przecedzić przez gęste sito i przelać do butelki. Zamknąć i odstawić w ciemne miejsce.