Oliwa chilli

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- oliwa dobrej jakości - 1 szklanka
- suszone (najlepiej w całości lub dużych kawałkach) papryczki chilli - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oliwę przelewamy do małego garnka, wrzucamy do niej papryczki, lekko podgrzewamy. Ciepłą oliwę wlewamy do butelki, najlepiej z ciemnego szkła, zakręcamy. Po wystudzeniu chowamy do lodówki, co jakiś czas wstrząsając zawartością butelki. Oliwa jest dobra użycia po kilku dniach, kiedy nabierze smaku papryczek.