Sól bazyliowa (ze świeżej bazyli)

Nikita

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

Składniki:

bazylia świeża, same listki - 40 g

sól kłodawska gruboziarnista - 60 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Świeże listki bazylii i sól rozdrobnić w blenderze. Rozłożyć mieszankę na na blasze do pieczenia przykrytej papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 40 stopni (termoobieg) i pozostawić do wyschnięcia na 2 godziny przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika. W międzyczasie kilka razy przemieszać. Następnie przykryć ręcznikiem papierowym, pozostawić w wyłączonym piekarniku na noc.

KROK 2: Następnego dnia sól bazyliową ponownie zmielić. Przełożyć do małego słoiczka. Używać do sałatek, twarożków, pomidorów, pesto, zup, ziemniaków i innych dań. Przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu, np. w lodówce. Sól ze świeżą bazylią jest bardzo aromatyczna i pyszna, doskonale podkręca smak różnych potraw.