

Oliwa z ziołami

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Oliwa z ziołami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czosnek - 4 ząbki
- gałązki tymianku świeże - kilka
- oliwa - 1/4 l
- szalotka - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1) Czosnek obieramy z osłonek. Tymianek płuczemy i osuszamy delikatnie. Szalotkę obieramy.
- 2.** 2) Do butelki z dość szeroką szyjką wkładamy przygotowane składniki. Zalewamy oliwą i szczelnie zamykamy. Butelkę chowamy w chłodnym i ciemnym miejscu. Po ok. 2 tygodniach nadaje się do użycia.

