

CZOSNEK MARYNOWANY W OLIWIE I ZIOŁACH



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek ząbki	40 ząbków
papryczka chili	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	
tymianek	
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Czosnek obrać i włożyć do wyparzonych słoiczków. Papryczkę pokroić lub połamać jeżeli jest suszona i włożyć do ząbków czosnku. Do każdego słoiczka (niezależnie ile ich mamy) dodajemy zioła po 1 łyżeczce i po kilka kulek pieprzu w ziarenkach. Całość zalewamy oliwą i zakręcamy.

2/ Słoiczki pasteryzujemy ok 20-25 min, a następnie odstawiamy do wystudzenia. Przenosimy w ciemne i chłodne miejsce.