

Oliwki z pomarańczą i cytryną



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

koper włoski - nasiona	2 łyżeczki
kumin	2 łyżeczki
oliwki zielone	250 g
oliwki czarne	250 g
skórka pomarańczowa	2 łyżeczki
skórka z cytryny	2 łyżeczki
cynamon Prymat	szczypta
ocet winny	4 łyżki
oliwa	5 łyżek
sok z pomarańczy	2 łyżki
mięta świeża siekana	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nasiona kopru i kumin prażymy na suchej patelni. Do miski wrzucamy otarte skórki z cytryny i pomarańczy. Dodajemy szczyptę cynamonu, uprażone nasiona i oliwki. Przygotowujemy sos. Ocet, oliwę i sok mieszamy z miętą i natką pietruszki. Dodajemy do oliwek, mieszamy, zakrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na 48 godzin.