

Czosnek po bułgarsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

świeży czosnek kilka główek
ocet winny
oliwa
sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek podzielić na ząbki, zalać wrzącą wodą, przykryć i odstawić do wystudzenia - powinien wyraźnie zmięknąć. Odać wodę i zalać octem winnym, tak, aby czosnek został przykryty, nie może jednak pływać w occie. DOPrawić do smaku solą i dodać kilka łyżek oliwy, dobrze wymieszać. Tak przyrządzony czosnek nie ma praktycznie przykrego zapachu. DO czosnku można także dodać garść drobno posiekanej natki pietruszki wymieszanej z oliwą.