

## Oliwa z ziołami



**MARCIN46**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pieprz ziarnisty czarny Prymat</b>	20 ziaren
<b>por jeden liść</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>oliwa</b>	200 ml
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlewamy oliwę i resztę rzeczy na półmisek. Pory kroimy w długie wąskie paski.

Dajemy na 5 minut do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni a potem wlewamy do ładnej butelki.

Taka oliwa kosztuje w sklepie sporo a w domu ;) Smacznie i tanio.

Polecam jako składnik do sałatek.