Zielony olej z czosnkiem niedźwiedzim

Nikita

Polecane na: **przetwory, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- olej słonecznikowy - 250 ml
- czosnek niedźwiedzi świeży liście - 50 g
- skórka z cytryny - - kawałek
- sól kamienna - 1/3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście czosnku niedźwiedziego opłukać i dokładnie osuszyć. Pokroić lub porwać na kawałki. Do mocnego blendera wlać olej, dodać czosnek niedźwiedzi, kawałek skórki z cytryny (cienko obrany bez białych części, pasek około 1x4 cm) oraz sól. Zmiksować dokładnie. Przelać do szklanego pojemnika, przykryć i odstawić na około 8 godz. (najlepiej na całą noc). Po tym czasie olej przecedzić przez sitko, przelać do butelki i szczelnie zakręcić. Oleju aromatyzowanego czosnkiem niedźwiedzim używać jako dodatku do wybranych potraw, np. skrapiania zup, makaronów lub pieczywa typu focaccia, jako dodatek do twarożków lub jako składnik dressingów sałatkowych lub marynat. Olej przechowywać w lodówce.