

Maslinovo ulje sa zacinama

Ovaj preliv s maslinovim uljem moze vam poslužiti za bilo koje jelo - za testeninu, salatu, jela od ribe...

1 U veliku ukrasnu staklenu bocu stavite zacinsko bilje i prelijte ga uljem do vrha

2

3

4

5

6

7 Zacinskom ulju dodajte oguljeni beli luk i ljutu papricicu, a zatim posudu dobro zacepите

8

9

10

Sastojci:

maslinovog ulja 500 ml

ruzmarina 1 grancica

timijana 2 grancice

sveza ljuta papricica 1

belog luka 2 cena

11

12

13

14

15

16

17 Nakon nekoliko dana, kad ulje upije aromatiĀne sastojke, posluĀite ga kao dodatak salatama ili raznim jelima.

Napomena:

Ovom ulju mozete dodavati i drugo zacinsko bilje po zelji.