



Domowe oliwy smakowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Butelki dokładnie wyparzyć i osuszyć w piekarniku. Zioła włożyć do butelki, dodać cytrynę i zalać oliwą. Do drugiej butelki wrzucić rozmiążdżony lekko czosnek, ziarenka pieprzu i papryczki, zalać oliwą. Oliwy odstawić w ciemne miejsce na tydzień.

Składniki:

2 litry oliwy dobrej jakości

Oliwa ziołowa:

1 pęczek świeżej bazylii

1 pęczek świeżego tymianku

1 pęczek kolendry

3 plastry cytryny

Oliwa pikantna:

8 papryczek chilli

10 ząbków czosnku

1 saszetka kolorowego pieprzu