

Sáfrányos fokhagymás-rozmaringos fűszerolaj

Szerző: -ka-pár-

2012. október 09.

Utolsó frissítés: 2012. október 09.

- 2 dl olívaolaj
- 2-3 kisebb ág rozmaring
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál chilipehely
- 1-1 tk frissen tört bors és só

Egy kisebb gyorsforralóban enyhén felhevítjük az olajat, majd beletesszük a kőslappal megtöltött, vagy vékony szeletekre vágott fokhagymát. Folyamatos keverés mellett kb. 1 perc alatt aranyszírrá pirítjuk a fokhagymát, amikor is beledobjuk az olajba a rozmaringot, majd az egészet levesszük a tűzről. Ekkor, még forróan fűszerezzük tovább a chilipehellyel valamint sóval és borsal. Krémlevesek, kenyérfelak, saláták, halak és sáfrányos finom zés-tészták, illetve, hásvás helyen hónapokig is eláll.

Â Â Â