

Czosnek confitowany według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: 252 Ocena: 1328



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 główki czosnku
- kilka ziarenek pieprzu
- gałązka rozmarynu
- kilka gałązek tymianku
- 1 szklanka oliwy
- 1 łyżka soli

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek obrać i przełożyć do rondelka. Dodać pieprz, rozmaryn i tymianek. Zalać oliwą. Posolić i podgrzewać na wolnym ogniu przez minimum 40 minut (do godziny).
- 2 Przełożyć do słoiczków. Zalać gorącą oliwą. Zakręcić. Po wystudzeniu przechowywać w lodówce.
- 3 Jeśli zostanie nam trochę oliwy to warto przelać ją do butelki i używać w kuchni jako oliwy smakowej.

Twoje notatki do przepisu: