

aromatyczny olej

Dodany przez SylwiaLilianna

aromatyczny olej

Posmarowane olejem przed pieczeniem warzywa i mięso nabiorą wyrazistego zapachu, jeśli wcześniej do butelki z olejem włożymy gałązkę świeżych ziół melisy, bazylii, szalwii, majeranku lub tymianku, ewentualnie natki lub koperku. Możemy też dodać parę kropli octu winnego, kilka listków laurowych, owoców jałowca lub marynowanego pieprzu. Olej obstawiamy na 24 godziny do lodówki

