Rozmarýnový olej s jalovcem

Kategorie: Ochucené oleje a octy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Praktická žena - příloha 4/2000

Suroviny

podle potřeby rozmarýn - čerstvý
podle potřeby jalovec - čerstvý
2 dl olej

Postup

Studená metoda: Bylinky (rozmarýn, jalovec) macerujeme v oleji po dobu 2 týdnů.
POZNÁMKA: Dodá velmi jemnou chuť například kuřeti pečenému na jabkách s jablečnou nádivkou.

Poznámka

KR-35. Připravený studenou metodou.