

# Fokhagymás fűszerolajok



## Hozzávalók:

- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- 4-8 gerezd fokhagyma (attól függően, hogy mennyire szeretnék fokhagymásan)
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál chili-pehely (ha csípősre szeretnék, egyébként elhagyható)
- 1 teáskanál színes bors (ha csípősre szeretnék, egyébként elhagyható)
- egy citrom vékonyra karikázva (elhagyható, ha nem szeretnétek, hogy visszaköszönjön a citrus íz)



## Elkészítése:

1. A fokhagymagerezdeket egy kés lapjával összenyomjuk, majd meghámozzuk, és beledobáljuk egy kisebb befőttes- vagy csatosüveg aljába.

2. Ezután ráöntjük az olajat, majd beleszórjuk a sót, és ízlés szerint a chilit és/vagy a borsot. Az egészet nagyjából összekeverjük.

Végül a citromkarikákat is szépen az üvegbe rétegezzük, az üveget lezárjuk, majd egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.

Két hét múlva csodálatos illata és íze lesz, innentől már felhasználható, de tovább is érlelhetitek, csak annál finomabb lesz! Felhasználás előtt csinosabb üvegbe vagy olajtartóba öntjük őket.

Tipp: Tökéletes lesz húсок pácolására, saláták feldobására, ízesíthetünk vele főzeléket, csepegtethetünk a krémlevesekbe, használhatjuk minden olyan ételhez, ami szereti a fokhagymát.

Jó tanács: Ne olívaolajat használjatok, mert a citromtól keserű lesz! Sajnos saját tapasztalat. Ha mégis azzal szeretnétek készíteni, akkor csak a natúr-fokhagymás vagy a chilis-borsos változat javallott, de nem lesz olyan karakteres az íze, mint az étolajban, és annyira látványos sem, mert az olíva kissé opálos!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA  
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN

# Fokhagymás fűszerolajok



## Hozzávalók:

- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- 4-8 gerezd fokhagyma (attól függően, hogy mennyire szeretnék fokhagymásan)
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál chili-pehely (ha csípősre szeretnék, egyébként elhagyható)
- 1 teáskanál színes bors (ha csípősre szeretnék, egyébként elhagyható)
- egy citrom vékonyra karikázva (elhagyható, ha nem szeretnétek, hogy visszaköszönjön a citrus íz)



## Elkészítése:

1. A fokhagymagerezdeket egy kés lapjával összenyomjuk, majd meghámozzuk, és beledobáljuk egy kisebb befőttes- vagy csatosüveg aljába.

2. Ezután ráöntjük az olajat, majd beleszórjuk a sót, és ízlés szerint a chilit és/vagy a borsot. Az egészet nagyjából összekeverjük.

Végül a citromkarikákat is szépen az üvegbe rétegezzük, az üveget lezárjuk, majd egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.

Két hét múlva csodálatos illata és íze lesz, innentől már felhasználható, de tovább is érlelhetitek, csak annál finomabb lesz! Felhasználás előtt csinosabb üvegbe vagy olajtartóba öntjük őket.

Tipp: Tökéletes lesz húсок pácolására, saláták feldobására, ízesíthetünk vele főzeléket, csepegtethetünk a krémlevesekbe, használhatjuk minden olyan ételhez, ami szereti a fokhagymát.

Jó tanács: Ne olívaolajat használjatok, mert a citromtól keserű lesz! Sajnos saját tapasztalat. Ha mégis azzal szeretnétek készíteni, akkor csak a natúr-fokhagymás vagy a chilis-borsos változat javallott, de nem lesz olyan karakteres az íze, mint az étolajban, és annyira látványos sem, mert az olíva kissé opálos!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA  
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN