

Karácsonyi édes fűszerolaj



Hozzávalók:

- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- 1 púpos evőkanál kandírozott narancskocka vagy fél narancs szeletelve
- 1 púpos evőkanál kandírozott citromkocka vagy fél citrom szeletelve
- 2 rúd fahéj
- 1 teáskanál szegfűszeg
- fél teáskanál szegfűbors
- negyed bögre méz



Elkészítése:

1. Egy kisebb befőttesüvegbe beletesszük két rétegbe a citromot és a narancsot, rászórjuk a szegfűszeget, beletesszük a fahéjrudakat, majd felöntjük az olajjal és a mézzel.
2. Egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.
3. 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: Használjátok ezt az olajat minden olyan süteménybe, amibe olajat kell használni, kuglófba, kevert sütibe, Brownie-ba, muffinba, olajos piskótába, karácsonyi salátába, bármibe, amit szeretnétek picit ünnepibbé varázsolni. Jó tanács: Ne használjatok olívaolajat, mert keserű lesz!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN

Karácsonyi édes fűszerolaj



Hozzávalók:

- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- 1 púpos evőkanál kandírozott narancskocka vagy fél narancs szeletelve
- 1 púpos evőkanál kandírozott citromkocka vagy fél citrom szeletelve
- 2 rúd fahéj
- 1 teáskanál szegfűszeg
- fél teáskanál szegfűbors
- negyed bögre méz



Elkészítése:

1. Egy kisebb befőttesüvegbe beletesszük két rétegbe a citromot és a narancsot, rászórjuk a szegfűszeget, beletesszük a fahéjrudakat, majd felöntjük az olajjal és a mézzel.
2. Egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.
3. 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: Használjátok ezt az olajat minden olyan süteménybe, amibe olajat kell használni, kuglófba, kevert sütibe, Brownie-ba, muffinba, olajos piskótába, karácsonyi salátába, bármibe, amit szeretnétek picit ünnepibbé varázsolni. Jó tanács: Ne használjatok olívaolajat, mert keserű lesz!



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN