

# Zöldfűszeres olajok

## Hozzávalók:



- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- egy csokornyai zöldfűszer
- 2-3 evőkanál szárított fűszer (két-háromféle legyen, mindből egy-egy kanállal)
- 1 teáskanál só
- 2 gerezd fokhagyma vagy egy teáskanál szárított fokhagyma
- esetleg aszalt paradicsom egyben vagy aprítva



## 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 a szárított fűszereket, elkeverjük, majd beletömködünk annyi zöldfűszert, amennyi csak belefér. Fontos, hogy a zöldfűszereket megmosva, és alaposan megszáritva tegyük az üvegbe, ne legyen vizes vagy nedves, mert az veszélyeztetheti az olajunk eltarthatóságát!
3. Az üveget lezárjuk, majd egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.
4. 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: Ha olaszos olajra vágytok, akkor használjatok oregánót, bazsalikomot és kakukkfűvet, mehet hozzá szárított paradicsom. Ez tökéletes alapja lesz a bolognai mártásnak, paradicsomsalátának, szószoszoknak, mint például a pizzaszósznak, de még a pizzatésztába is mehet. A másik olaj, ami még nagyon finom, az a karácsonyi kacsához való rozsmaringos, kakukkfűves, zsályás, mustármagos változat, amit vékonyra szeletelt narancssal dobhattok fel még jobban! De kísérletezzetek bátran, és alkossátok meg a kedvenc zöldfűszereitekből a Nektek való, személyre szabott olajotokat.

Jó tanács: Itt is inkább az étolajat preferálom, mint az olívát, de ettől függetlenül használjátok nyugodtan, csak itt se felejtsetek el, citrus ne kerüljön bele.



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA  
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN

# Zöldfűszeres olajok

## Hozzávalók:



- 1 bögre étolaj (2,5 dl)
- egy csokornyai zöldfűszer
- 2-3 evőkanál szárított fűszer (két-háromféle legyen, mindből egy-egy kanállal)
- 1 teáskanál só
- 2 gerezd fokhagyma vagy egy teáskanál szárított fokhagyma
- esetleg aszalt paradicsom egyben vagy aprítva



## 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 a szárított fűszereket, elkeverjük, majd beletömködünk annyi zöldfűszert, amennyi csak belefér. Fontos, hogy a zöldfűszereket megmosva, és alaposan megszáritva tegyük az üvegbe, ne legyen vizes vagy nedves, mert az veszélyeztetheti az olajunk eltarthatóságát!
3. Az üveget lezárjuk, majd egy-két hétre félretesszük. Mehet a konyaszekrénybe, konyhapultra, spájzba, hűtőszekrénybe, vagy ahová szeretnétek.
4. 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: Ha olaszos olajra vágytok, akkor használjatok oregánót, bazsalikomot és kakukkfűvet, mehet hozzá szárított paradicsom. Ez tökéletes alapja lesz a bolognai mártásnak, paradicsomsalátának, szószoszoknak, mint például a pizzaszósznak, de még a pizzatésztába is mehet. A másik olaj, ami még nagyon finom, az a karácsonyi kacsához való rozsmaringos, kakukkfűves, zsályás, mustármagos változat, amit vékonyra szeletelt narancssal dobhattok fel még jobban! De kísérletezzetek bátran, és alkossátok meg a kedvenc zöldfűszereitekből a Nektek való, személyre szabott olajotokat.

Jó tanács: Itt is inkább az étolajat preferálom, mint az olívát, de ettől függetlenül használjátok nyugodtan, csak itt se felejtsetek el, citrus ne kerüljön bele.



COPYRIGHT: RUPÁNER-KONYHA  
KÉSZÍTETTE: GREDESIGN