

Naložený česnek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 ks
- olej slunečnicový 15 ml
- koření 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek oloupeme a vložíme do malé skleničky. Přidáme lžičku oblíbeného koření (např. country, gyros, grilovací) a zalijeme olejem. (Množství násobíme počtem skleniček.)
Necháme v ledničce uležet alespoň 3 týdny. Po této době česnek měkne, méně pálí a má příjemnou chuť po koření.

Poznámka:

Česnek je výborný například nakrájený na plátky v toastech nebo na pečivu s pomazánkou.