



## Oliwa z ziołami

6 porcji

10 min

### Składniki

- 6 obranych ząbków czosnku
- 1 papryczka chili ( drobno posiekana )
- świeży tymianek
- świeży rozmaryn
- 300 ml oliwy

### Przygotowanie

1

Czosnek i chili rozdrabniamy w robocie razem z kilkoma łyżeczkami oliwy - 10 sekund, predkość 5.

2

Wlewamy oliwę i całość podgrzewamy - 5 minut, 45 stopni, prędkość 1-2.

3

Gotową oliwę wlewamy do słoiczka lub czystej butelki, dodajemy świeży tymianek i rozmaryn i zakręcamy.

4

Gotową oliwę należy zużyć w przeciągu 2 tygodni.